

RESAGRO

MAGAZINE DES DÉCIDEURS

www.resagro.com

15 février - 15 mars 2012

25 DH - N°28



Tous les produits Segafredo enfin disponibles au Maroc

ADDT 1409 COMPAD Adresse BP 20028 Hay- Essalam - 20203 Casablanca



La cuisson-extrusion



Les containers à Tanger Med



Boulangerie-pâtisserie,
un métier en constante mutation

Leader de la cheminée bio au Maroc Sans conduit, sans fumées et écologique



Cheminée SUR MESURE



Cheminée MOBILE

LES CHEMINÉES ÉCOLOGIQUES AU BIO ÉTHANOL KAIZEN

Sans conduit, sans fumées, sans odeurs, la cheminée bio est un nouveau concept de cheminée décorative, design et écologique.

Elle permet de créer une vraie ambiance, avec de vraies flammes, sans avoir les contraintes d'une cheminée traditionnelle.

Aujourd'hui avec KAIZEN vous pouvez transformer votre cheminée classique en cheminée écologique en 15 minutes

UNE MAISON SANS FLAMME C'EST COMME UN CORPS SANS ÂME



Cheminée pour SPA



Cheminée TRANSFORMATION

Agro'



Distribution



Cahier technique



CHR



- Périscope 4
- Le décideur du mois 8
- Bicolas Hurer : L'Eau Pure Afrikaa
- Veille 12
- La pollution industrielle
- Réglementation 14
- Instructions générales des opérations de change
- Technologie 16
- Le traitement des eaux de process
- Entreprise du mois 18
- Capman Packaging Service
- CRI 20
- La région de Tanger - Tétouan
- Bourse 22
- Les chiffres
- Echanges extérieurs 24
- Les chiffres
- Nouveaux produits 26
- Maroc et monde
- Transport 28
- Le conteneur
- Transport 30
- Le marché des conteneurs au port de Tanger Med
- Equipement 32
- Les nouvelles machines
- Procédé 34
- La cuisson-extrusion
- HQSE 36
- Les batériophages dans les industries laitières
- Process 38
- Comment fabrique t'on la farine
- Formulation 40
- La levure du boulanger
- Salon 42
- Europain
- Calendrier des salons 44
- Cosmétique 46
- L'huile d'olive : un produit d'exception
- Actualités CHR 48
- Exclusivité 50
- Tous les produits Segafredo enfin au Maroc
- Solutions 52
- Le relamping
- Conseils d'expert 56
- L'installation d'une chambre froide
- Astuces 58
- Comment reconnaître un poisson frais?
- Chocolatier : Pralinor 60
- Gastronomie : l'univers Frédéric Cassel 62
- Critique gastronomique by Pandore 63
- Hôtellerie : l'Intercontinental Tanger 65
- Coup de coeur : Nabil Ghandi 66



Energie propre, gestion des déchets et gestion de l'eau, concept de développement durable et de protection de l'environnement, dépollution industrielle, tous ces thèmes sont devenus incontournables de toute discussion politique, économique et sociale. Station dépollution, programme d'économies d'eau, projet de traitement des eaux usées, inaugurés par sa Majesté, énergie solaire ou éolienne, gestion environnementale, le Royaume se positionne, tient à être un acteur privilégié de la protection de la planète même si le chemin vers un « Maroc Propre » est encore long. Ce mois-ci ResAgro ouvre ses pages à l'environnement avec un dossier sur la pollution industrielle et les actions engagées pour remédier à ce phénomène : dépollution, gestion des déchets, traitement des eaux de process, ... Autre aspect environnemental, le relamping, nouvelle solution performante pour l'économie d'énergie. Ainsi qu'un dossier sur les conteneurs, qui sont les moyens de transport de marchandises les plus «verts» réduisant les nombres de voyages et les délais d'acheminement. ResAgro s'intéresse aussi à la boulange avec un dossier complet sur la fabrication de la farine, de la levure du boulanger, et sur le salon français Européen, incontournable pour tous les métiers de la boulangerie. Enfin, l'arrivée des produits Segafredo au Maroc, sont en exclusivité dans votre revue. Et toujours vos rubriques récurrentes : actualités, instruction générale des opérations de change, résultats boursiers, CRI, agenda des salons, nouveaux produits, ... Bonne lecture. ■

Alexandre DELALONDE



L'Accord de libre-échange global envisagé par le Maroc et l'Union européenne (UE) ira au-delà de la simple suppression des droits de douane, l'objectif étant de prendre en compte toutes les questions réglementaires en rapport avec le commerce, a affirmé la vice-présidente du Parlement européen, Rodis Kratsa-Tsagaropoulou. Elle a également rappelé le lancement par les deux parties en octobre 2011 du partenariat pour la mobilité et les efforts déployés par l'UE pour imprimer un nouvel élan aux négociations en vue d'un nouveau plan d'action du Statut avancé.

Le jardin zoologique de Rabat a ouvert ses portes au public

Sur 50 hectare on peut trouver des espèces emblématiques comme les lions de l'Atlas, le singe magot, des mouflons, mais aussi l'oryx, l'addax et le guépard ainsi que les traditionnels lions, éléphants et girafes, hippopotames et crocodiles. Ce jardin, qui obéit à un aménagement urbanistique des plus modernes a coûté 460 millions de dirhams.



Fidèle à sa promesse de proximité avec ses nombreuses consommatrices, **Activia lance le « défi Activia »** qui débute à compter du 1er février. « Consommez Activia chaque jour pendant 15 jours et vous sentirez la différence au niveau de la régulation du transit intestinal. Si vous n'êtes pas satisfaites, la marque s'engage à vous rembourser ». A noter que plus de 64% des femmes marocaines souffrent de problème intestinaux.

جرب و قلتي شقولي
برنامج
ACTIVIA
15
سليمي
15 سنة



N'oubliez pas que vos concurrents profitent de votre absence sur le web!

50dh.net S.A.R.L
www.50dh.net
contact@50dh.net
06 234 771 79



SM le Roi Mohammed VI, a procédé, lundi dans la commune rurale de Oualidia (province de Sidi Bennour), à l'inauguration de la station d'épuration des eaux usées de la commune, réalisée pour un investissement global de 38,2 millions de dirhams (MDH).

Conçue pour une population cible de près de 13.000 habitants, la nouvelle station d'épuration de Oualidia, qui adopte le procédé dit «lagunage aéré», permettra le traitement d'environ 2.500 m³ d'eaux usées par jour. La station, réalisée sur une superficie globale de 10 ha, comprend également sept lits de séchage destinés au traitement des boues résiduaires. MAP

SM le Roi Mohammed VI a procédé, lundi à El Jadida, à l'inauguration du projet de prétraitement et de refoulement des eaux usées de la ville, réalisé pour un investissement global de plus de 449,2 millions de dirhams (MDH).

Ce projet, qui s'inscrit dans le cadre du schéma directeur d'assainissement liquide d'El Jadida, a porté sur la réalisation d'une station de prétraitement des eaux usées d'une capacité de traitement de 1.100 l/s (95.000 m³/j) et la construction d'un émissaire en mer sur une longueur de 2.086 mètres linéaires. MAP



CLIM 2012

SALON INTERNATIONAL DE LA CLIMATISATION, DU CHAUFFAGE, DE LA RÉFRIGÉRATION ET DE LA VENTILATION

Du 16 au 18 Mai 2012

Centre International de Conférences et d'Expositions de Casablanca (route d'El Jadida)

1^{ère} édition du rendez-vous incontournable des professionnels du froid et de la climatisation

ORGANISATEUR



GRUPE
SUCCESS
EDITIONS

5 Rue Ibbal Tazekia - Agdal 10 080 - Rabat, Maroc
Tel: +2125 37 77 91 40 / Fax: +2125 37 77 91 39
Email: contact@success-editions.com

SPONSORS

SPONSOR GOLD



Pumpen Intelligenz.

SPONSOR SILVER



PARTENAIRES SALON



PARTENAIRES

PARTENAIRES MEDIA



www.clim.co.ma



Taux de remplissage des barrages

Selon les données du ministère de l'Agriculture, le taux de remplissage des barrages à usage agricole a atteint 69% contre 75%, il y a une année, alors que la réserve hydrique globale est de l'ordre 9,14 milliards de m³ contre 9,97 milliards la campagne d'avant.

Le Groupe Banque Populaire et la CGEM viennent de renouveler, pour une durée de 3 ans, leur convention de partenariat. Cet accord poursuit l'accompagnement des PME dans leur dynamique de développement à travers la coordination des actions communes aux deux institutions. La Banque Populaire conforte ainsi son engagement dans le développement des PME qui, rappelons-le, représentent 95% du tissu industriel national. C'est la troisième convention du genre signée entre les deux partenaires. Elle a pour but d'accompagner les PME pour faire face aux impératifs de la compétitivité et jouer un rôle encore plus dynamique dans le développement économique et social du pays.



Hausse de 0,9 pc de l'indice des prix à la consommation en 2011 (HCP)

L'indice des prix à la consommation (IPC) annuel moyen a enregistré au terme de 2011 une augmentation de 0,9 pc par rapport à l'année 2010, a annoncé, vendredi, le Haut commissariat au plan (HCP). Cette hausse résulte principalement de l'augmentation aussi bien des prix des produits alimentaires et que non-alimentaires dont les indices ont bondi respectivement de 1,3 pc et de 0,6 pc, a précisé le HCP. Sur cette base, a ajouté la même source, l'indicateur d'inflation sous-jacente aurait connu une hausse de 1,3 pc en 2011 par rapport à l'année 2010. MAP



Sécheresse et froid menacent l'agriculture

La croissance des plantes stagne à cause de l'impact de la sécheresse et du froid. On observe ce phénomène notamment sur la céréaliculture et la betterave à sucre. Sur les agrumes, on voit déjà apparaître des cas de boursoufflement en particulier sur la clémentine.

La situation des pâturages est jugée catastrophique dans les hauts plateaux.

Dans la région du Tadla-Azilal, la situation est jugée difficile surtout dans les zones pluviales qui concentrent 80% des céréales

Les hauts plateaux de Taourirt, Figuig, Jerrada et d'Oujda n'ont pratiquement pas eu d'eau.

Des hauts et des bas sont également constatés dans la région des Doukkala.

Dans les régions du Gharb, de Fès-Saïs et de Khémisset, les semis ne sont pas sortis de la terre à cause des mauvaises conditions climatiques.

Les zones de Berkane et Nador ont été heureusement épargnées avec environ 30 millimètres enregistrés entre le 23 et le 25 décembre dernier.

Machines à Capsules Monodoses



Ruby Pro

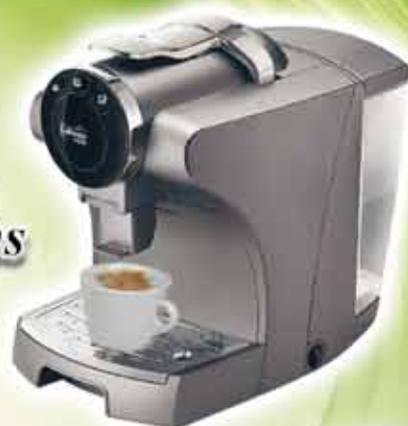
(60 - 200 tasse/j)



S05

(30 - 60 tasse/j)

3500,00 dhs



S03

(15 - 20 tasse/j)

2600,00 dhs

* Offre incluant pour chaque machine :
300 Capsules + 300 Sachets sucre
+ 6 tasses

S01

(15 - 20 tasse/j)

2600,00 dhs



Mécafé : 6 rue, El Haulza Q.I. Oukacha - Ain Sebâa - Casablanca

Tél. : 0522 34 36 61/62/66 - Fax : 0522 66 15 82 www.mecafe.ma - e-mail : info@mecafe.ma

Nicolas Huret : Directeur

«Depuis 40 ans, l'Eau Pure met son savoir faire en matière de traitement de l'eau



L'Eau Pure Africa accompagne ses clients dans leurs projets et leur propose des solutions adaptées à chaque problématique sur les eaux potables, résiduaires urbaines et industrielle, au Maroc et sur l'ensemble du continent Africain.

Depuis quarante ans, l'Eau Pure met son savoir faire en matière de traitement de l'eau au service des petites et moyennes collectivités, des particuliers et des industriels. La société accompagne ses clients en France ou à l'étranger (Degremont Station d'épuration Santiago (Chili), ONEP (Maroc), SONATRAC (Algérie), SEVERSTAL Unité Filtration membranaire (Russie), Action Laser (Australie), AS Samra Degremont (Jordanie), JUGGLER (Canada), Base touristique de Tam ky (Vietnam), BP (Algérie), Arcelor

(Chine). Rencontre avec Nicolas Huret, Directeur L'eau Pure Africa.

- Pouvez-vous vous présenter à nos lecteurs en quelques mots ?

Nicolas Huret, Directeur de la société l'Eau Pure Africa, créée en 2009 et filiale de la société l'Eau Pure. Je réside depuis 6 ans au Maroc. J'ai débuté mon activité au Maroc dans la gestion des déchets solides, puis en 2008, j'ai été recruté par l'Eau Pure pour développer les activités du groupe au Maroc et en Afrique, d'où le nom l'Eau Pure Africa.

Quelles sont les activités de la société Eau Pure Africa ?

Le traitement de l'eau, de l'air et, de par mes compétences dans le secteur des déchets ménagers, la gestion des déchets solides.

L'Eau Pure Africa intervient sur tous types de pollutions et apporte son savoir-faire et son expérience dans la recherche de solutions adaptées à toutes problématiques. Nous intervenons aussi bien auprès des collectivités et des industriels que des promoteurs immobiliers et des complexes hôteliers.

Quelles sont vos valeurs ajoutées ?

Notre savoir-faire, notre expérience, notre technicité. Le métier du traitement de l'eau se base sur ces piliers.

En conséquence, nous apportons à nos clients des solutions adaptées à leurs problématiques en nous appuyant sur nos équipes techniques au Maroc, en France et en Italie. L'ensemble des équipes du groupe l'Eau Pure travaille en synergie, comme c'est le cas sur notre dernière réalisation de station d'épuration pour un grand promoteur immobilier marocain qui a mobilisé nos équipes italiennes et marocaines.

Pourquoi avoir souhaité vous installer au Maroc ?

Le marché du traitement de l'eau au Maroc est porteur, car le pays est dans une phase d'équipement en matière de traitement des eaux. Ainsi, le Maroc s'est doté de textes de lois incitant les pollueurs à traiter leurs effluents. Par ailleurs, la stratégie de notre groupe et de son Président Pascal Guasp axe son développement sur l'international. En effet, le Maroc, de par sa position géographique et ses relations extérieures, offre une porte d'entrée idéale sur le continent africain.

Vous répondez aux exigences internationales et aux normes marocaines, quelles sont-elles ?

Nos installations de traitement des eaux répondent aux normes européennes et marocaines. Ces normes sont fixées par des décrets et des circulaires. Nous adaptons nos installations suivant les pollutions rencontrées pour que l'eau de sortie corresponde aux exigences marocaines et éventuellement européennes, selon les exigences des clients et l'objet de leur station d'épuration.

Qui sont vos clients ?

L'Eau Pure a entamé son activité au Maroc avec des projets pilotes pour des industriels du textile. Nous avons travaillé par la suite avec l'ONEP, l'ONDA, ADDOHA, CGI, des promoteurs immobiliers privés, des plates-formes logistiques... Nous avons travaillé aussi avec SOGEA SATOM au Mali.

Quelles sont les problématiques les plus souvent rencontrées ?

Le principal problème est que souvent,



Station d'épuration de m'Haya, station réalisée en collaboration avec l'Onep

de « L'Eau Pure Afrika »

au service des petites et moyennes collectivités, des particuliers et des industriels.»

Station d'épuration provisoire en cours de construction pour un promoteur immobilier au Maroc



les stations d'épuration ne sont prévues dans les différents projets et elles ne sont donc pas budgétisées, alors que les textes de loi imposent pour tout nouveau projet la mise en place d'une unité de traitement des eaux. De ce fait, une approche prix au moins coûtant est mise en place au détriment de la qualité de l'installation de traitement. De plus, ce métier étant encore nouveau au Maroc,

peu d'ingénieurs et de bureaux d'études sont qualifiés pour examiner les offres techniques et juger en conséquence les caractéristiques techniques des stations d'épuration.

Quels sont vos projets

pour 2012 ?

Nous sommes en train d'achever une station d'épuration pour un complexe immobilier dans la région de Rabat et un parc logistique à Casablanca. D'autres projets pour des industriels et des promoteurs immobiliers sont à venir. 2012 devra être l'année du développement et de la confirmation de notre activité au Maroc.

Equipements et armoire de contrôle d'une station d'épuration



Station d'épuration de m'Haya, station réalisée en collaboration avec l'Onep



L'Eau Pure Afrika



L'EAU PURE AFRIQUIA est une filiale de la société française L'EAU PURE spécialisée depuis plus de quarante ans dans le traitement de l'eau pour les collectivités et les industries.

Représentés à travers le monde, nous concevons des unités de traitement adaptées à toutes types de pollution :

- * Traitement des eaux usées – procédés Boues Activées, S.B.R., lagunage aéré, B.R.M., M.B.B.R. Ces stations peuvent être modulaires, enterrées, hors sol et peuvent être couplées à un traitement tertiaire pour la réutilisation des eaux (arrosage, lavage...)
- * Traitement de l'eau potable avec une spécialisation du traitement de l'arsenic et du fluor. Nous concevons des stations modulaires de type MICR'EAU de 20 m³/h à 200 m³/h.
- * Traitement d'eau pour les piscines pour les complexes touristiques et les municipalités
- * Traitement de l'air et stockage du biogaz



Avenue Mersa, résidence Al Amara, Appt N° 19 – Rabat – Tél : 05 37 70 40 49 – Fax : 05 37 70 40 56
E-mail : m.huret@eaupure-afrika.ma , Web : www.eaupure-afrika.ma - www.eaupure.fr

La pollution industrielle, un fléau po

Le terme de pollution désigne l'ensemble des rejets de composés toxiques que l'homme, qui, sans être réellement dangereuses pour les organismes, exercent une

En plus des polluants créés de façon artificielle par notre civilisation moderne, il faut ajouter ceux existant dans la nature et dont la fréquence est accrue par l'homme, comme les oxydes de soufre ou d'azote, divers nitrates et aussi des substances naturelles



telles les aflatoxines, les diverses toxines bactériennes liées aux manipulations des aliments par l'industrie, la pollution microbiologique des eaux, etc.

On peut distinguer trois principales causes de contamination dans la civilisation industrielle:

- la production de l'énergie;
- les activités de l'industrie chimique;
- les activités agricoles.

Pour chacune de ces causes fondamen-



tales de pollution existent des sources situées en amont, au niveau de la fabrication et en aval à celui de l'utilisation par le consommateur.

La production d'énergie : la principale source de pollution (charbon, pétrole, énergie nucléaire, ...)

La recherche de ressources énergétiques et leur utilisation par les pays industrialisés, implique le gaspillage de ressources naturelles à la fois peu abondantes et non renouvelables comme le pétrole, et joue un rôle prépondérant dans la contamination de l'environnement par d'innombrables substances toxiques.

A noter que le pétrole ainsi que le char-



bon et le gaz naturel sont des matières carbonées fossiles : charbon = carbone, pétrole et gaz = hydrocarbures (molécules qui contiennent de l'hydrogène et du carbone)

Le pétrole :

Les Hydrocarbures sous forme de pétrole (HCP) sont omniprésents dans les activités de chacun. Ils fournissent l'énergie nécessaire pour chauffer nos maisons et

nos lieux de travail ainsi que le carburant qui alimente nos moyens de transport. Les HCP alimentent également les industries et se retrouvent dans de nombreux matériaux synthétiques que nous utilisons sans penser à leur mode de fabrication. La combustion du pétrole telle que nous la connaissons actuellement pose de graves problèmes d'environnement, car elle rejette dans l'atmosphère, en grande quantité, des produits nocifs pour l'écosystème et pour la planète.

Le charbon :

On croyait le charbon, polluant et moins souple que le pétrole, voué à la disparition. Mais les besoins des pays émergents ainsi que la flambée des cours du pétrole entraînent, depuis une décennie, une forte reprise de l'extraction : un retour qui n'est pas sans menace car la combustion du charbon est lourdement émettrice de CO².

Outre les émissions de GES (Gaz à

Le CMPP a pris part aux travaux de la deuxième réunion du comité de suivi de l'étude relative à la « Réalisation d'un diagnostic sur l'état des lieux de la pollution industrielle et l'élaboration d'un plan d'action relatif à la prévention et la lutte contre la pollution industrielle au niveau du Grand Casablanca », organisée par le Service Régional de l'Environnement de la Région du Grand Casablanca le 9 juin 2011.

Cette réunion a rassemblé les membres du comité représentant les administrations et organismes concernés par la réalisation du projet pour la présentation des résultats préliminaires de la Mission 1 relative à « l'Identification des sources de pollution ».

A l'issue de cette présentation, des recommandations ont été formulées par les membres du comité pour le bon déroulement de cette première mission et un planning de remise des documents finaux a été validé.

ur notre environnement

omme libèrent dans l'écosphère, ainsi que les substances influence perturbatrice sur l'environnement.



Effet de Serre), le charbon dévaste les forêts, menace la biodiversité, silicose les poumons, pollue l'atmosphère des villes (SO²), défigure les paysages d'extraction.

L'énergie nucléaire : les centrales rejettent des déchets radioactifs, très nuisibles pour l'environnement.

Parmi les principales nuisances associées à la production et à l'utilisation de l'énergie, on ne saurait omettre une d'entre elles, de nature physique, la pollution thermique. Notamment les centrales thermiques classiques ou nucléaires qui produisent sur une aire restreinte des quantités colossales d'énergie.

L'industrie chimique : source de polluants variés

L'expansion extraordinaire qu'a connue l'industrie chimique au cours des dernières décennies se traduit par la mise en circulation dans la biosphère d'innombrables composés minéraux ou organiques de toxicité souvent élevée. De nombreux secteurs sont sources de pollution : la métallurgie, l'industrie des matériaux de construction, les usines chimiques, les raffineries, l'industrie

papetière...

Depuis de nombreuses années l'industrie chimique a accentué la pollution minérale et organique de la biosphère. L'électronique et la métallurgie utilisent de plus en plus de métaux et de métalloïdes (non-métaux) tels que le mercure ou l'arsenic qui sont extrêmement nocifs.

La chimie organique (qui vient directement des êtres vivants) a accentué l'utilisation des composés artificiels.

Aujourd'hui, très peu des substances chimiques commercialisées sont suffisamment surveillées au niveau de leur toxicologie.

Mais d'innombrable composés organiques polluant sont également rejetés par l'activité industrielle dans le milieu naturel. Les produits mis en cause sont l'amiante, les dioxines, les hydrocarbures aromatiques polycycliques (COV), les métaux lourds, les pesticides, les additifs alimentaires (colorants et conservateurs), les matières plastiques y compris leurs combustions, etc.

Impact sur la santé : Les industries chimiques produisent quotidiennement des milliers de composés chimiques. Ces composés sont disséminés dans

La pollution industrielle reflète les progrès de la technologie dans le monde. Il semblerait que plus les sociétés s'industrialisent, plus elles sont polluées. Ainsi, c'est dans les régions comprenant des installations minières ou métallurgiques ou dans les grandes cités industrielles surpeuplées que l'on retrouve les contaminations toxiques de l'eau, de l'air et parfois des sols, les plus préoccupantes.

En Chine, premier pollueur de la planète, avec une émission de 6,5 milliards de tonnes de dioxyde de carbone par an, soit plus de 20% des émissions mondiales, les estimations des coûts sanitaires de la pollution de l'air représenteraient 3,8% environ du PIB de ce pays, selon la Banque mondiale.

Les rapports alarmants des Nations Unies et de plusieurs organismes non gouvernementaux comme Greenpeace, évaluent à des dizaines de milliards de dollars le coût de l'impact de la pollution hydraulique.

Majoritairement financée par les nombreuses amendes payées par les multinationales et leurs assureurs, la dépollution est également assurée financièrement par les FIPOL (Fonds internationaux d'indemnisation pour les dommages dus à la pollution par les hydrocarbures). Ces fonds font partie, comme son nom l'indique, d'un régime international de responsabilité et d'indemnisation pour les dommages dus à la pollution par les hydrocarbures causés par des déversements d'hydrocarbures provenant de pétroliers.

La pollution industrielle est la cause principale du smog urbain

Casablanca est de loin la grande ville la plus polluée du Maroc (le niveau de pollution à Casablanca est dix fois supérieur à celui de Marrakech) et cela malgré l'avantage d'être à proximité de l'océan Atlantique. La forte pollution est principalement due au parc automobile qui représente plus de 45% de celui des grandes villes, et à l'importante pollution industrielle.

l'environnement et se retrouvent aussi dans nos corps. Ce type de pollution industrielle pourrait être la cause de morts prématurés et de l'apparition de certains cancers. On trouve de la pollution chimique dans toutes les parties des océans du monde preuve en est les traces dans l'organisme de mammifères du grand nord canadien mais aussi dans les poissons de haute mer et d'animaux d'Antarctique.

L'agriculture moderne : engrais et pesticides

La pollution agricole provient majoritairement d'une utilisation excessive de produits phytosanitaires. Si les effets bénéfiques des engrais et pesticides ne sont plus à démontrer, leur utilisation pose de sérieux problèmes pour l'environnement

Ordres de grandeur des paramètres de pollution de quelques activités industrielles au Maroc

Activité	Concentration des polluants	Volume des effluents	Consommation d'énergie	Production	Consommation de produits	Ratio (Polluants/Produit)	Produits, polluants, déchets et résiduels	Remarque
général	100	10	100	10	10	10		
Industrie chimique	1000	1000	1000	1000	1000	1000		
Industrie textile	100	100	100	100	100	100		
Industrie métallurgique	1000	1000	1000	1000	1000	1000		
Industrie papetière	100	100	100	100	100	100		
Industrie sucrière	100	100	100	100	100	100		
Industrie pharmaceutique	1000	1000	1000	1000	1000	1000		
Industrie alimentaire	100	100	100	100	100	100		
Industrie pétrolière	1000	1000	1000	1000	1000	1000		
Industrie chimique (spécifique)	1000	1000	1000	1000	1000	1000		
Industrie textile (spécifique)	100	100	100	100	100	100		
Industrie métallurgique (spécifique)	1000	1000	1000	1000	1000	1000		
Industrie papetière (spécifique)	100	100	100	100	100	100		
Industrie sucrière (spécifique)	100	100	100	100	100	100		
Industrie pharmaceutique (spécifique)	1000	1000	1000	1000	1000	1000		
Industrie alimentaire (spécifique)	100	100	100	100	100	100		
Industrie pétrolière (spécifique)	1000	1000	1000	1000	1000	1000		

et la santé humaine et animale. Une fertilisation excessive ou encore maladroite de la part des agriculteurs entraîne la pollution des eaux par une concentration élevée en nitrates et phosphates. Les masses de pesticides actuellement utilisées en agriculture notamment l'agriculture intensive sont considérables si on réfléchit à la toxicité ou à la persistance (parfois à ces deux propriétés en même temps) extraordinaires de la plupart de ces composés dont la majorité possède en un mot une très intense activité biocide.

L'agriculture « productiviste » détruit entre autres l'humus du sol, dégrade la terre au point de la rendre compacte, incapable d'absorber l'eau de pluie, ce qui est une catastrophe car cela conduit à des inondations même en période sèche.

Un autre aspect, non moins préoccupant, de la pollution de la biosphère par l'industrie chimique réside en

l'étendue des surfaces exposées aux innombrables substances toxiques produites par les activités humaines. Jusqu'à une date récente, celles-ci se localisaient autour des zones urbaines et industrielles. Mais depuis la fin de la dernière guerre mondiale, la contamination du milieu naturel par les produits de la technologie moderne s'étend à des régions de plus en plus reculées et on

Publié au Bulletin officiel du 21 janvier 2010, le décret fixant les normes de qualité de l'air et les modalités de surveillance de l'air vient en application de la loi n°13-03 relative à la lutte contre la pollution de l'air publiée le 19 juin 2003. Aujourd'hui, 21 stations de surveillance fixes sont installées dans 11 villes et une station mobile sillonne le pays en fonction des besoins. Elles récoltent les mesures concernant le dioxyde de soufre, les oxydes d'azote, le monoxyde de carbone, les particules en suspension, le plomb dans les poussières, le cadmium dans les poussières, l'ozone et le benzène.

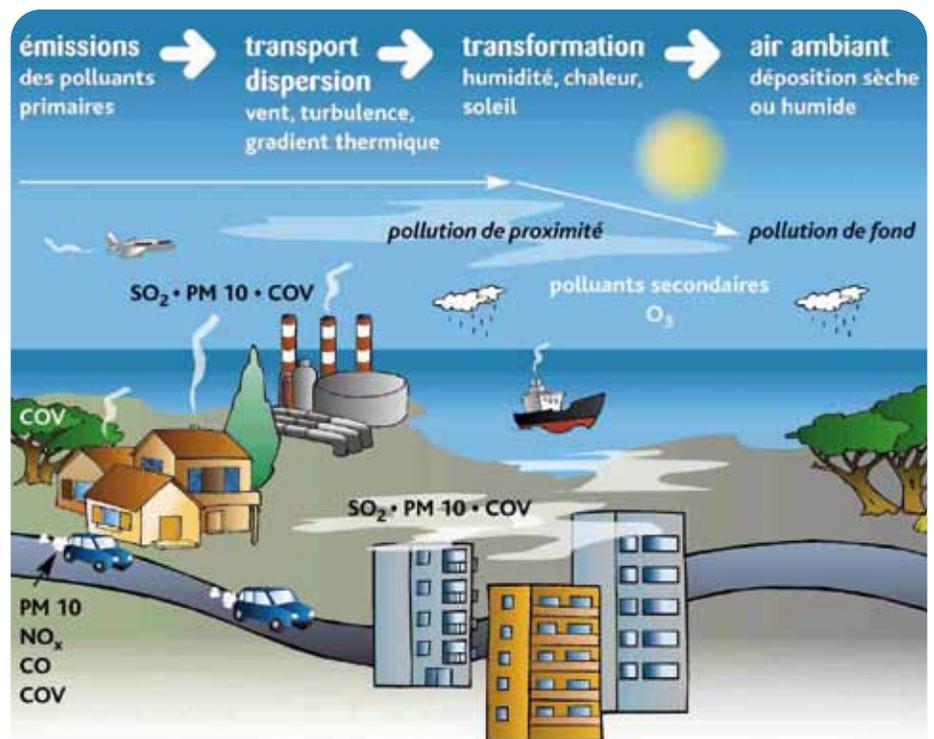
peut affirmer que la menace atteint aujourd'hui une échelle planétaire.

Impact sur la santé : Ces pesticides posent un véritable problème de santé publique, et pas seulement pour les

La politique environnementale du Maroc, qui se veut « ambitieuse et globale », a permis de lancer des programmes d'envergure notamment en matière d'assainissement liquide, de gestion des déchets, de lutte contre la pollution industrielle et d'adaptation aux changements climatiques.

De plus, suite à l'initiative de la Coopération Allemande au Maroc GLZ, et après un ensemble d'ateliers au Maroc et en Allemagne, la Faculté des Sciences de Tétouan, la Faculté Sciences et Techniques de Mohammedia, la Faculté des Sciences Semlalia de Marrakech et la Faculté des Sciences et Techniques de Tanger d'une part et l'Université Techniques de Darmstadt a mis en place un Master Spécialisé intitulé « Ingénierie et Gestion de l'Environnement Industriel » MS-IGEL.

utilisateurs qui sont les plus exposés, mais aussi pour la population générale. Les pesticides sont bien sur présents dans nos aliments: plus de 50% des fruits et des légumes produits par l'agriculture intensive en contiennent. Ils finissent finalement dans nos organismes qui hébergent ainsi des centaines de molécules toxiques.



Instruction générale des opérations de change

Section 3 : Le règlement financier des importations (2^{ème} partie)

Sous section 1

Règlement de l'importation après l'entrée de la marchandise sur le territoire assujetti

Article 224

Règlement de marchandises déclarées manquantes.

1- Marchandises manquantes suite à une perte ou un dommage avant débarquement.

Le règlement de la valeur des marchandises reconnues manquantes partiellement ou totalement à l'importation peut être effectué directement par le guichet domiciliaire lorsque les risques de perte ou de dommage encourus par la marchandise sont à la charge de l'importateur.

Le transfert à effectuer à ce titre doit intervenir dans la limite de la valeur des manquants ou des dommages constatés par la dispache d'avaries et ce, sur présentation des documents ci-après :

- la copie de la dispache d'avaries ;
- le rapport d'expertise faisant état des manquants ou des dommages subis par la marchandise ;
- l'original du titre de transport : connaissance maritime (BL), lettre de transport aérien (LTA) ou lettre de voiture internationale (CMR) ;
- la facture définitive.

2- Marchandises manquantes lors du débarquement.

Le règlement des différences au titre du coulage des produits pétroliers et leurs dérivés ainsi que celles constatées lors du débarquement des céréales, des produits miniers et chimiques (différence entre la quantité mentionnée sur le connaissement et celle reconnue et imputée par les services douaniers), peut être effectué par le guichet domiciliaire :

- dans la limite de 1% des montants imputés pour les produits céréaliers ;
- à hauteur des différences constatées, pour les autres produits.

Le transfert des montants dus à ce titre doit être effectué sur présentation des documents ci-après :

- le titre d'importation dûment imputé par les services douaniers ;
- la facture définitive faisant ressortir le tonnage figurant sur le connaissement ;
- le connaissement ;
- le rapport d'expertise faisant état des quantités embarquées pour les produits autres que les céréales.

Article 225

Acquisition de logiciels.

Le guichet domiciliaire est habilité à procéder au règlement de la valeur de logiciels et/ou de prestations connexes

acquis de l'étranger sur support physique par les entités publiques marocaines, les personnes morales résidentes inscrites au registre de commerce ainsi que par les associations reconnues d'utilité publique.

Le règlement du montant correspondant au prix du support physique du logiciel peut être effectué sur la base :

- soit de la facture définitive et de l'exemplaire du titre d'importation dûment imputé par les services douaniers à concurrence de la valeur du prix du support physique ;
- soit, dans le cas d'un crédit documentaire ou d'une remise documentaire, du document de transport attestant l'expédition du support physique à destination directe et exclusive du Maroc.

L'importateur est tenu de remettre au guichet domiciliaire au plus tard dans un délai maximum d'un mois à compter de la date de l'imputation douanière le titre d'importation dûment imputé par les services douaniers.

La valeur des prestations contenues dans le support physique du logiciel doit être réglée séparément par le guichet domiciliaire et ce, conformément aux dispositions régissant les importations de services prévues par la présente Instruction.



Les professionnels exigent naturellement les œufs liquides pasteurisés Ovodem

Ovodem est doté de machines de haute technologie supervisées par une équipe bien formée et qualifiée pour assurer la maîtrise totale des différentes étapes de la production.

Le respect de la qualité étant au cœur de ses préoccupations quotidiennes, **Ovodem** s'est engagé dans une démarche **HACCP** combinée avec la mise en place d'un système de traçabilité efficace depuis la réception de la matière première jusqu'à l'expédition du produit fini. **Ovodem** est muni d'un laboratoire interne qui garantit un contrôle rigoureux et continu de la qualité microbiologique et physico-chimique du produit fini.



la Qualité au service de l'exigence

OVODEM, BP 9023 • Route de Taza • Lot Essalam **Oujda**
Tél : 05 36 51 15 04 / 36 51 14 92 • Fax : 05 36 51 12 64



ŒUFS LIQUIDES PASTEURISÉS OVODEM
Entier / Blanc / Jaune
Standard / salés / sucrés

Bag in Box : 5 / 10 kg
Bidons en plastique : 2 / kg
Conteneur : 1000 L

La dépollution industrielle, un

Avec les grandes catastrophes naturelles dues à la pollution industrielle de ont accompagné, la dépollution est devenue un enjeu majeur. Entretien



Parlez-nous de la dépollution industrielle.

C'est une des activités clef qui nous a permis de nous distinguer en France et à l'international.

En 1967, nous avons été précurseurs avec les premiers travaux de dépollution à grande échelle sur le domaine littoral, Le Torrey Canyon, l'Amoco Cadiz, le Boehlen, l'Exon Valdes, l'Erika, le Prestige. Grâce à la capitalisation d'expériences liées aux interventions spéciales en milieu naturel, donc sensibles, nous avons adapté nos approches au domaine industriel pour le compte de TOTAL, EDF, GDF, SHELL, ...

Au Maroc, nous sommes sollicités par les entreprises du domaine pétrolier, de l'agro alimentaire, de l'industrie lourde pour faire émerger les meilleures solutions, du diagnostic à la mise en œuvre en passant par le suivi, pour le traitement des effluents solides, liquides qu'ils soient faiblement ou fortement contaminés.

Les principaux majors de l'industrie au Maroc font fréquemment appel à notre expertise.

Quelles sont les lois imposant la dépollution au Maroc ?

Sur le principe, la loi sur l'environnement peut amener à réparation des préjudices de l'impact sur la nappe phréatique et sur les sols.

De plus, la RC article 76 peut être activée. Il peut y avoir mise en demeure à condition de trouver le lien entre la cause et le dommage (en effet, l'entreprise à

su tirer profit de son implantation mais en polluant). Pour le nouveau propriétaire des lieux, la meilleure solution est de réaliser un état 0 pour déterminer les niveaux de pollutions. Si cette dernière ne porte aucun préjudice à la santé des salariés et à la qualité de la production, elle peut être tolérée à condition de mettre en œuvre des moyens de prévention pour limiter l'atteinte à l'environnement dans le cadre de la nouvelle activité. C'est, entre autre, un des objectifs visés par la mise en œuvre des Etudes d'impact. En tout état de cause, le principe du pollueur payeur doit être appliqué.

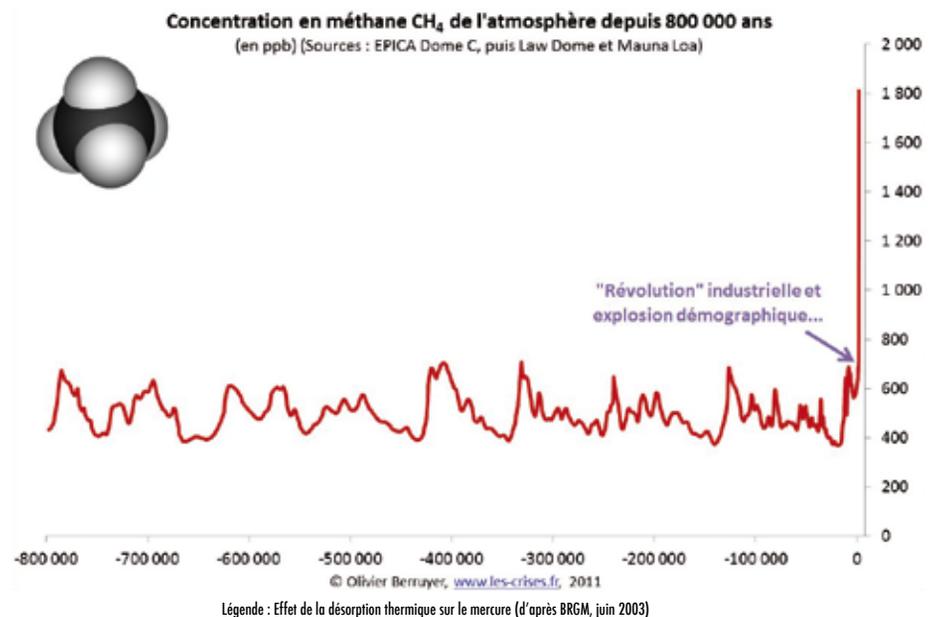
Quels sont les moyens mis en œuvre lors d'une dépollution ?

Les moyens sont fonction des spécificités du polluant à traiter.

- * Cela va du barrage antipollution, de barges de récupération des eaux polluées, d'écrèmeurs, de procédés d'absorption pour les pollutions accidentelles ou d'extraction des contaminants surnageants sur les nappes phréatiques via des piezomètres.

- * La centrifugation 3 phases pour le traitement des effluents pâteux chargés d'hydrocarbures

- * Le traitement physico chimique des eaux à l'aide de stations mobiles



remède à notre environnement

ces dernières décennies et les dégâts écologiques et environnementaux qui les
avec Altaïr Environnement et ses 30 années d'expériences internationales.



* Le criblage mécanique pour la séparation granulométrique des terres polluées...

Quels sont les modes opératoires dans le cadre d'intervention d'urgence ?

* Diagnostic

* Etude des risques (environnement, hygiène, sécurité)

* Mise en œuvre du protocole de dépollution (moyens humains et matériels) et coordination avec l'entreprise et la

Un nouveau produit de décontamination des eaux radioactives a été présenté par l'entreprise Kaneka et l'institut Kitasato lors d'une conférence de presse, le 15 juillet 2011. Très efficace et peu coûteux, ce dépolluant à base d'algues marines pourrait, d'après les chercheurs, être employé dans le cadre de la décontamination de l'eau radioactive présente sur le site de la centrale nucléaire de Fukushima.

protection civile.

* Travaux et monitoring et d'analyse (suivi, analyses en temps réel...)

Réception

Quelles sont les principales demandes au niveau décharge et confinement ?

Elles visent, en théorie, l'enfouissement des déchets réputés ultimes, c'est-à-dire, non recyclables et non valorisables énergétiquement.

L'objectif, pour les sociétés marocaines, notamment certifiées ISO 14001 est de pouvoir apporter une véritable li-

sibilité sur le traitement mis en œuvre conformément aux exigences des entreprises en matière de respect de la protection de l'environnement. Ce qui est vrai pour les grandes sociétés est également vrai pour les PMI PME qui, sous l'impulsion de la Charte de l'Environnement, ont décidé de transformer

Fonds de dépollution industrielle FODEP

Objet : Financement des projets de dépollution des entreprises industrielles et artisanales.

Projets éligibles :

Projets en aval : réduire la pollution par la mise en place d'installations de traitement ou d'élimination des déchets liquides, solides ou d'émissions gazeuses.

Projets intégrés : outre la réduction de la pollution, économie de ressources (eau, énergie...etc.) et utilisation de technologies propres.

Entreprises bénéficiaires :

Entreprises industrielles ou artisanales, causant des émissions importantes de pollution de l'environnement et dont le total du bilan ne dépasse pas 400.000.000 DH.

Coût des projets : 15.000.000 DH au maximum par projet individuel et 30.000.000 DH au maximum par projet initié par un groupe d'entreprises.

cette nouvelle philosophie en effets de leviers pour améliorer leur gouvernance globale.

Quelles sont les principales difficultés pour la mise en conformité de sites ?

La mise en conformité des sites repose essentiellement sur le paramètre « faisabilité technique ». Il n'y a, a priori, aucune limite.

Une expertise approfondie préside à la mise en œuvre de solutions les plus adaptées avec en filigrane, la maîtrise des coûts.

Le recyclage et la valorisation sont elles des branches porteuses au Maroc ?

Historiquement, le Maroc est en avance sur les pays occidentaux, car très vite il a été compris les enjeux économiques et financiers. Le circuit existe bel et bien, reste à le formaliser pour créer une vraie valeur ajoutée verte.

Ressources	Projets en aval	Projets intégrés
Fonds propres et/ou autofinancement	20% au minimum	20% au minimum
Don du FODEP II	40%	20%
Crédit bancaire	20% à 40%	20% à 60%

Financement des projets : Le FODEP II finance 20 ou 40% des projets sous forme de dons jumelés à des crédits nourris par les banques, selon le schéma suivant :

Durée du crédit : Au moins 2 ans.

Taux : Taux du marché des crédits d'investissement à moyen et/ou long terme.

Sûretés : Fixées en fonction du risque encouru.

Procédure de financement :

Présentation du projet à la cellule FODEP du Département de l'Environnement (cellule FODEP) pour l'éligibilité. Evaluation financière par la banque intervenante.

Mise en place des fonds par la CCG à travers la banque.

Le traitement des

La qualité de ces eaux intervient directement dans la qualité



L'eau de process désigne l'eau utilisée dans les installations industrielles pour le fonctionnement d'un procédé, des installations techniques ou directement pour la fabrication d'un produit. Dans tous les cas, la qualité de ces eaux intervient directement dans la qualité des produits finis. C'est pourquoi cette eau doit être purifiée. La purification de l'eau regroupe l'ensemble des techniques et méthodes permettant d'obtenir de l'eau de process à partir d'eau potable. Beaucoup d'industries utilisent de l'eau pour leurs procédés de production : Industrie chimique, pharmaceutique, agroalimentaire, industrie de la pâte-à-papier, micro-électronique, sidérurgie et métallurgie... La gestion de l'eau industrielle impacte directement les performances de production, les coûts d'exploitation et l'environnement. La production de cette eau requiert l'utilisation de chaînes de traitement qui peuvent être plus ou moins complexes. Rencontre avec Monsieur Najib Aouam, responsable des ventes Maroc chez BWT Permo Maroc, société spécialisée dans le traitement de l'eau.

Qui fait appel à vous ?

Il y a plusieurs catégories de clients, dont deux principaux au Maroc :

- Les industriels et les professionnels du bâtiments (hôtels, bureaux...), pour ces derniers il s'agit essentiellement d'adoucir l'eau, donc d'enlever le calcaire.
- Pour la partie qui nous intéresse, nos clients sont industriels Pharma, Agro,

Papeterie... qui ont une problématique de l'eau spécifique à leur métier.

Ce que je veux dire, c'est que ces gens vont faire appel à nous pour qu'à partir d'une eau donnée (forage ou ville), nous arrivions à élaborer l'eau qu'ils veulent, ou plutôt dont ils ont besoin pour la conception de leurs produits.

Quels sont vos moyens d'action pour le traitement des eaux de process ?

Pour le traitement de l'eau de process nous allons, à partir d'une eau donnée, élaborer une eau qui va entrer dans la composition du produit en tant que matière première.

Pour cela nous allons utiliser plusieurs techniques qui vont varier, comme nous le voyons depuis le début de la qualité d'eau à traiter et du résultat voulu.

Il y a deux paramètres sur lesquels nous intervenons dans une eau. Les paramètres Physico-chimiques et bactériologiques.

Physico-Chimique : Nous avons tous appris que la formule chimique de l'eau est H₂O. Or à l'état naturel, l'eau n'existe pas sous cette forme sur terre. D'autres éléments viennent s'ajouter, les minéraux (constitués par les roches, terres que traverse l'eau), les gaz (là aussi capturés par l'eau), mais aussi la pollution agricole, chimique.

Ensuite bactériologique : Différentes bactéries sont présentes dans l'eau,

elles vont venir polluer de manière bactériologique l'eau. Et donc, au même titre que les polluants physiques, rendre l'eau impropre à la consommation humaine.

BWT Permo, de par son action, va mettre en place différents procédés pour retirer ces polluants mais aussi les minéraux inutiles et autres paramètres indésirables dans l'activité de nos clients. Pour cela, nous utilisons différents procédés tels que l'adoucissement (retrait du calcaire), l'osmose inverse (retrait de 95% des minéraux, 99% des bactéries), la déminéralisation... Mais aussi parfois, lorsque cela est nécessaire, l'injection de produits chimique pour la désinfection, ou pour la neutralisation des minéraux.

Quels sont vos produits phares ?

Nous n'avons pas vraiment de produits phares. Puisque nous allons véritablement mettre en place un chainage de produits en fonction des besoins de notre client, sur la base de l'analyse d'eau. Il faut savoir qu'un produit ne va traiter qu'un problème. Mais il faut traiter le problème dans son intégralité. Parce que souvent, les industriels ont plusieurs choses à traiter dans leur eau, mais aussi parce que dans l'eau la résolution d'un problème peut en engendrer un autre.

Je vais prendre l'exemple de l'eau dure



eaux de process

des produits finis. C'est pourquoi cette eau doit être purifiée.

(avec du calcaire), si on enlève le calcaire on a résolu le problème d'entartrage, mais on provoque un phénomène de corrosion. En effet, plus l'eau est douce (sans calcaire), plus elle est corrosive. Pour cet exemple il s'agira de mettre en place un chaînage simple constitué d'adoucisseur (pour le calcaire), puis de d'injection de produits formulés en anti corrosion.

Vous proposez un service depuis la conception des équipements jusqu'aux services de maintenance. Comment gérez-vous toute cette chaîne de compétence ?

Nous sommes fabricant de matériel avec un bureau d'étude intégré. C'est-à-dire que nous sommes en mesure de définir le chaînage de produits pour le client. Puis ensuite de proposer le matériel, dans sa globalité.

Et enfin, une fois le matériel installé, nous assurons tout le SAV, la

maintenance est le suivi de l'installation. **Quelles sont les principales difficultés rencontrées ?**

Les principales difficultés vont être de faire comprendre aux clients sa problématique de l'eau. En effet, beaucoup de



clients qui nous consultent ne voient pas le problème dans sa globalité mais veulent traiter un point précis. Sans prendre

conscience, que d'une part la gestion de ce problème seul ne résoudra pas leur problème, mais que parfois il peut en créer d'autre.

Au Maroc, quels sont vos principaux objectifs ?

Au Maroc nos principaux objectifs sont de professionnaliser le secteur du traitement de l'eau en apportant notre expérience aux services des industries du pays.

Dans quelles mesures vous engagez-vous pour le développement durable ?

Pour le développement durable nous engageons des mesures tel que le développement d'éco produits. Toute une gamme de produits verts a été développée. C'est-à-dire que nous utilisons des produits 100% écologiques. De plus nous mettons en place des systèmes de récupération des eaux traitées afin de les réintroduire dans le process de fabrication.

L'eau à la mesure de votre entreprise

INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE



PERMO, la solution pour vos eaux de process

FILTRATION - MICROFILTRATION
ÉLECTRODÉIONISATION - OSMOSE INVERSE
DÉCHLORATION - ADOUCISSEMENT
DÉMINÉRALISATION - ULTRAFILTRATION
POTABILISATION - NEUTRALISATION
OXYDATION - DÉSINFECTION
STÉRILISATION - ULTRA VIOLETS - OZONE...

BWT PERMO MAROC
Route de Zenata Km 11,5 (à côté Toyota) Aïn Sebaa
Casablanca
Tél. : 0522 666 552 - Fax : 0522 666 423
E-mail : permo.maroc@bwt.fr



permo
BEST WATER TECHNOLOGY

BWT GROUP

Capman Packaging Service, une

Les Cartonnages du Rif, fondés en 1968, ont créé en 2004 la filière

Cette filière se veut créative tant au niveau des supports de co

Capman s'engage pour l'environnement et intègre à la composition de ses produits du carton et du papier recyclé, préservant les ressources naturelles que sont les forêts.

Spécialisée dans la distribution de matériel et consommables d'emballage standard (adhésifs d'emballage, film étirable, feuilard, appareil de cerclage, film à bulle, carton ondulé, kraft, boîtes à pizza, boîtes pâtisseries...) la société Capman Packaging Service est aussi importatrice d'adhésifs d'emballage, de film étirable, de feuilard, de film bulle et d'ondulé.

Rencontre avec Olivier Brisset :

Directeur Général de Capman Packaging Service

Pouvez-vous nous présenter votre société ?

Filiale d'un grand groupe industriel d'impression d'emballage, Capman Packaging Service se définit comme étant un des principaux importateurs, distributeurs et transformateurs d'emballage standard et de machines d'emballage au Maroc.

Comment se porte le secteur de l'emballage standard au Maroc ?

Aujourd'hui à travers notre expérience, nous pouvons dire que le secteur de



l'emballage standard se porte bien puisque la demande est croissante et diversifiée, néanmoins cette demande a évolué à travers des exigences clients que l'on peut définir comme suit:

- Innovation
- Qualité
- Choix



- Disponibilité
- Prix compétitifs

Quels types de produits commercialisez-vous ?

Capman Packaging Service a développé au cours des trois dernières années une large gamme de produits et services répondant à 3 secteurs principaux :

* CHR (Café, Hôtel, Restaurants): boîtes à pizza, boîte pâtisseries, plateaux pâtisserie, sous gâteaux, barquettes aluminium, rouleaux aluminium, film alimentaire, papier cuisson...

* Industrie : Film étirable de palettisation, rouleaux adhésifs d'emballage neutre ou personnalisés, feuilards, film à bulle, caisses américaines, carton ondulé simple face, rouleaux adhésifs double face, machines d'emballage (appareil de cerclage automatique, banderoleuse, fermeuse de caisses (scotcheuse), thermofilmeuse, fardeleuse)

* Agricole : Plieuse/colleuse de plateaux fruits et légumes, maintenance annuelle auprès des stations d'emballage au Maroc, service d'Interventions techniques 7j/7, stock de pièces détachées pour tout notre gamme machine.

- Quels sont vos produits phares ?

Sur plus de 2 500 produits référencés, on peut dire que Capman Packaging Service est le leader sur les gammes suivantes :

- Boîtes à Pizza
- Emballage pâtisserie (boîtes, plateaux...)

- Produits de calage et de protection (Film à bulle, Ondulé simple face..)
- Film de palettisation (étirable manuel et automatique)

Quel est votre parc machine ?

Pour la transformation et fabrication d'un certain nombre d'articles, Capman Packaging Service dispose de l'équipement suivant :

- Machine d'impression et transformation du ruban adhésif (sctoch)
- Unité de production et transformation du film à bulle (extrusion plastique)
- Machines de montage de barquettes cartons et plateaux cartons pour fruits et légumes.



Qui sont vos clients ?

Capman Packaging Service opère aujourd'hui sur tout le royaume à travers ses deux agences principales à Casablanca et Agadir dans la plupart des secteurs d'activités :



entreprise citoyenne

packaging service du groupe Capman.
communication que sur leur fabrication.



- Industrie agro alimentaire
- Industrie des arts graphiques
- Industrie publicitaire
- Industrie pharmaceutique
- Industrie Aéronautique
- Industrie automobile
- Industrie de la pêche
- CHR (Cafés, Hôtels, Restaurant)
- Agricoles (Station d'emballage)

Êtes-vous certifiée ?

Afin d'améliorer son service, son organisation auprès de sa clientèle, Capman a entrepris les démarches de certifica-

tion qui l'aidera à mieux structurer et développer son activité au sein du marché Marocain et International.

Comment vous engagez-vous pour l'environnement ?

Capman est consciente de l'impact direct des emballages sur l'environnement, c'est pourquoi sur l'ensemble de sa gamme, nous distribuons principalement des emballages à base de papiers recyclés tout en répondant aux normes de d'hygiène, de qualité et de sécurité. Pour tous nos produits à base de matières plastiques, nous chois-

sons des produits recyclables à travers des fournisseurs respectueux des réglementations et législations environnementales en vigueur.



ECOMAB. REVELE LE MAÎTRE QUI EST EN VOUS...

ecomab

Meilleur Allié du Maître Pâtissier

Avenue New York (ex Av. "A")
Quartier Industriel Sidi Bernoussi - Casablanca
Tél: 05 22 666 691- 05 22 672 014
Fax: 05 22 665 727
ecomabmaroc@yahoo.fr

**CHOCOLATS ET PRODUITS À BASE DE CACAO • PRODUITS DE LABORATOIRE
PRALINÉS ET PÂTES AROMATIQUES • FRUITS EN CONSERVES • NAPPAGE • GLAÇAGE**



La région de Tanger-Tétouan nourrit de grandes ambitions à l'horizon 2020. Le chiffre d'affaire agricole devrait passer de 7939 Mdh à 18067 Mdh tandis que la création d'emploi devrait sensiblement augmenter, passant de 26640 journées de travail à 49271 journées.

Les cultures Industrielles :

Au niveau de la région Tanger-Tétouan, une superficie de 77200 ha a été réservée aux cultures industrielles durant la campagne 2005-2006, représentant ainsi 45% du total national et 17,3% de la SAU régionale. Seules les provinces de Larache, Chefchaouen et Tétouan pratiquent ces cultures. Pour ces deux dernières, les statistiques disponibles ne permettent pas de préciser le genre de culture pratiquée sur les 69200 ha qu'occupent les cultures industrielles. Par contre, au niveau de Larache, les cultures sucrières (betterave et canne à sucre) occupent l'ensemble de la superficie consacrée aux cultures industrielles dans la province.

Ainsi, la région participe à raison de 19% et 10% respectivement aux superficies nationales de la canne à sucre et de la betterave sucrière.

Les forêts :

Le domaine forestier occupe une superficie de 570338 ha, soit 42 % de celle de la Région Tanger-Tétouan dont 43 % se situe dans la seule province de Chefchaouen.

Les principales essences forestières répertoriées dans la région, sont le chêne liège (114670ha), le chêne vert (24200 ha), le chêne zeen et tautzin (48520), le thuya (8460 ha), le pin (8 200), le cèdre (4 000), le sapin (3000 ha) et le matorral (171600 ha). Ce domaine forestier

18067

Le chiffre d'affaires agricoles devrait passer de 7939 Mdh à 18067 Mdh à l'horizon 2020

comprend des zones ayant des valeurs écologiques très élevées qui devraient bénéficier d'une protection spéciale afin de garantir leur conservation. C'est particulièrement le cas du sapin de Tala-somtane qui est une essence endémique, dans la province de Chefchaouen, pour lequel a été décidé la création d'un parc national afin d'assurer sa préservation

(Parc Bouhachem). En dépit des efforts déployés, les forêts reboisées principalement par les résineux, ne représentent que 15% des forêts naturelles, soit 60000 ha.

L'élevage :

La Région Tanger-Tétouan présente les conditions adéquates pour l'élevage ovin et caprin, utilisant principalement les parcours. Dans les zones irriguées, l'élevage bovin a connu une croissance considérable (91 têtes/100 habitants) suite à la grande production fourragère et aux chaumes des zones irriguées, ainsi qu'à l'importation de races pures à vocation laitière et aux processus d'amélioration par hybridation des races locales.

Remerciements au ministère de l'agriculture.



Tanger-Tétouan

Projections à l'horizon 2020

Les nouvelles opportunités du Plan Vert de la Région Tanger-Tétouan :

Pour la Région Tanger-Tétouan l'investissement global est estimé à 8,2 milliards de DH durant la période 2010-2020.

- 33% de ce montant concerne le développement de systèmes de production végétale,
- 12% le développement des systèmes de production animale,
- 55% de la somme porte sur les projets transverses.

L'Etat prendra en charge 56% des investissements alors que les producteurs agrégés et les agriculteurs supporteront les 44% restants. Au total, ce sont 115 projets dont 43 projets dans le premier pilier (agriculture moderne et intensive) et 72 projets dans le second pilier (mise à niveau de la petite agriculture) qui sont programmés.

La production végétale des deux piliers est dotée d'un investissement de 2,7 milliards de DH, dont 85 projets visant à:

- L'extension et l'intensification de la production de betteraves sucrières et de cannes à sucre.
- L'extension et la valorisation de la production d'agrumes, d'avocats, d'olives, et de fraises.
- L'extension des superficies d'amandiers, figuiers, et pruniers
- La valorisation de la production

de pommes de terre par l'installation d'unités de stockage frigorifiques.

La production animale des deux piliers est dotée d'un investissement de 983 MDH servant à la réalisation de 30 projets:

D'agrégation de la production laitière par :

- Le développement de la production de lait caprin
 - La création de centres d'engraissement de taurillons laitiers
 - La construction de 4 nouveaux abattoirs et la réhabilitation de 4 anciens.
- Concernant les viandes blanches, l'objectif est de:

- Ouvrir des unités de production de poussins
- Créer un complexe d'abattage et de transformation de produits avicoles
- Réhabiliter et aménager la station apicole de LallaMimouna

La production végétale et animale des deux piliers est accompagnée de projets et d'actions transverses à hauteur de 4,5 milliards de DH dans :

- Des projets d'aménagement de terres
- La mise en place d'un programme de recherche et développement consacré au renforcement des différentes cultures
- L'installation d'une station arboricole pilote

Production végétale en 1000 Tonnes :

Filières	Référence	2010	Part National %	2013	2020
Céréales	348	346	5%	439	526
Mar Saison	595	554	11%	817,5	1777
Oléiculture	83	270	17%	265	647,5
Agumés	29	37	2%	99	190
Arboriculture	54	65,5	2%	65	125

L'agriculture de la Région Tanger-Tétouan en chiffres :

- Superficie agricole utile : 446 100 Ha
- Superficie irriguée : 48 040 Ha
- Population rurale : 1 040 000 environ soit 42% de la population totale
- Nombre d'exploitation agricoles : 115 000

Dans la région Tanger-Tétouan, la superficie agricole utile (SAU) s'élevait en 2006 à 446 098 ha environ, représentant ainsi 39% du territoire régional. La province de Chefchaouen, avec 37% de la SAU régionale, occupe la première place en superficie agricole utile dans la région, suivie par la province de Larache avec 32%.

Les terres irriguées s'élèvent, en 2006, dans la région à 46 155 ha, soit 10% de la SAU, dont 56% localisées dans la province de Larache. Malgré les importantes ressources en eau dont dispose la région, les superficies irriguées restent encore faibles

Le caractère forestier dominant dans la région offre de grandes possibilités cynégétiques, notamment, pour le cerf, le sanglier, le lièvre et la perdrix; on cite à titre d'exemple l'amodiation de chasse au niveau de la forêt domaniale du Haouz dans la province de Tétouan.

Le processus d'urbanisation que connaît la région est le résultat du fort accroissement que connaît la population urbaine (accroissement naturel, migration et l'aménagement de l'espace urbain), et du développement des activités commerciales, industrielles et administratives, essentiellement dans les grandes agglomérations, ce qui entraîne des changements des limites des centres urbains.

Contacts

Avenue Omar Ibn El Kattab
(Près du siège de la Wilaya de Tanger)
Tél : (+212) 539 34 23 03/04
Fax : (+212) 539 94 33 14
e-mail : info@infoinvest.com

De par sa position géographique, la Région est dotée d'équipements diversifiés lui permettant d'assurer un niveau élevé d'échanges, aussi bien entre les provinces et préfectures qui la composent qu'avec le reste du pays ou les différents pays étrangers.

Les chiffres de la bourse

Mois de decembre 2011

STATISTIQUES PAR SECTEUR

Secteur	Nombre valeurs	Marché central		Marché blocs		Capitalisation en MAD fin du mois
		Volume en MAD	Quantité titres	Volume en MAD	Quantité titres	
Agroalimentaire / Production	7	238 771 775,21	383 131	-	-	24 450 275 360,00
Boissons	3	67 748 504,00	36 205	-	-	8 201 546 497,00
Distributeurs	8	110 637 200,17	916 469	18 129 344,00	238 544	10 697 956 366,00
Loisirs et Hôtels	1	2 135 916,80	10 305	-	-	1 592 511 081,75
Transport	2	2 2 810 741,75	7 102	-	-	432 191 994,00
Total	21	4421041 137,21	212	18 129 344,00	238 544	45 374 481 298,75

CAPITALISATION BOUSIERE

Secteur / Valeur	Nombre de titres	Dernier cours en MAD	Capitalisation en MAD
Agroalimentaire / Production	56 819 822	-	24 450 275 360,00
CARTIER SAADA	4 680 000	17,94	83 959 200,00
CENTRALE LAITIERE	9 420 000	1 310,00	12 340 200 000,00
COSUMAR	4 191 057	1 730,00	7 250 528 610,00
CR SAADA J01/04/12	585 000	17,14	10 026 900,00
DARI COUSPATE	298 375	670,00	199 911 250,00
LESIEUR CRISTAL	27 631 510	100,00	2 763 151 000,00
UNIMER	10 013 880	180,00	1 802 498 400,00
Boissons	5 305 201	-	8 201 546 497,00
BRANOMA	500 000	2 000,00	1 000 000 000,00
BRASSERIES DU MAROC	2 825 201	2 097,00	5 924 446 497,00
OULMES	1 980 000	645,00	1 277 100 00
Distributeurs	93 848 547	-	10 697 956 366,00
AUTO HALL	48 175 872	70,00	3 372 311 040,00
AUTO NEJMA	1 023 264	1500,000	1 534 896 000,00
ENNAKL	30 000 000	39,50	1 185 000 000,00
FENIE BROSSETTE	1 438 984	297,00	427 378 248,00
FERTIMA	1 150 000	160,00	184 000 000,00
LABEL VIE	2 545 277	1 380,00	3 512 482 260,00
REALIS. MECANIKES	320 000	468,00	149 760 000,00
STOKVIS NORD AFRIQUE	9 195 1500	36,120	332 128 818,00
Transport	1 469 728	-	432 191 994,00
CTMO	1 225 978	273,00	334 691 994,00
TIMAR	243 750	400,00	97 500 000,00
Total	1 559 73570	-	10 697956366,00

LES 10 PLUS FORTES CAPITALISATIONS

Valeur	Capitalisation en MAD	Poids
ITISSALAT AL-MAGHRIB	119 205 328 104,00	23,09 %
ATTIJARIWAFI BANK	67 567 885 596,00	13,09 %
BMCE BANK	36 714 183 765,00	7,11 %
BCP	31 017 726 321,00	6,01 %
LAFARGE CIMENTS	27 077 125 150,00	5,25 %
DOUJA PROM ADDOHA	22 018 500 000,00	4,27 %
CGI	18 426 408 000,00	3,57 %
CIMENTS DU MAROC	13 714 203 800,00	2,66 %
MANAGEM	13 135 921 224,00	2,54 %
WAFI ASSURANCES	12950 000 000,00	2,51 %
TOTAL PALMARES	361 827 281 960,00	70,09 %
AUTRES	154 395 024 927,70	29,91 %
TOTAL GENERAL	516 222 306 887,70	100,00 %

STATISTIQUES DES COURS

Classe / Valeur	Cours Extrêmes du mois en MAD (2)		Cours Extrêmes de l'année en MAD (2)		Dernier Cours en MAD (1)		Variation mensuelle (3)	Variation annuelle (3)
	+Haut	+Bas	+Haut	+Bas	Au 31/12	Fin du mois		
Agroalimentaire / Production								
CARTIER SAADA	18,98	16,92	19,86	15,00	20,98	17,94	-2,50 %	- 4,25 %
CENTRALE LAITIERE	1 310,00	1 232,00	1 450,00	1 222,00	12 550,00	1 310,00	-0,76 %	4,38 %
COSUMAR	1 750,00	1 633,00	2 300,00	1 600,00	1 950,00	1 730,00	6,13 %	-11,28 %
CR SAADA J01/04/12	18,88	17,00	18,90	16,56	-	17,14	3,50 %	-6,64 %
DARI COUSPATE	685,00	647,00	848,00	647,00	785,00	670,00	1,52 %	-14,65 %
LESIEUR CRISTAL	104,00	98,48	152,50	96,02	1 450,00	100,00	-0,89 %	-31,03 %
UNIMER %	180,00	159,00	190,00	152,00	1 700,00	180,00	6,82 %	5,88 %
Boisson								
BRANOMA	2 080,00	2 000,00	2 560,00	2 000,00	2 400,00	2 000,00	-3,85 %	-16,67 %
BRASSERIES DU MAROC	2 230,00	1 700,00	2 330,00	1 652,00	2 179,00	2 097,00	23,28 %	-3,76 %
OULMES	677,00	645,00	1 088,00	540,00	1 094,00	645,00	-4,73 %	-41,04 %
Distributeurs								
AUTO HALL	76,00	69,52	95,92	69,52	90,50	70,00	-7,28 %	-22,65 %
AUTO NEJMA	1 510,00	1 494,00	1 540,00	1 290,00	1 529,00	1 500,00	6,38 %	-1,90 %
ENNAKL	46,58	36,30	72,00	32,20	66,00	39,50	4,55 %	-40,15 %
FENIE BROSSETTE	313,00	275,00	515,00	273,15	509,00	297,00	-2,30 %	-41,65 %
FERTIMA	168,00	160,00	232,10	152,95	231,00	160,00	-4,76 %	-30,74 %
LABEL VIE	1 390,00	1 283,00	1 415,00	1 100,00	1 300,00	1 380,00	4,15 %	6,15 %
REALIS. MECANIKES	499,90	468,00	530,00	377,10	490,00	468,00	-4,87 %	-4,49 %
STOKVIS NORD AFRIQUE	40,90	35,84	53,50	35,84	52,50	36,12	-8,23 %	-31,20 %
Transport								
CTM	273,00	270,00	328,00	270,00	282,00	273,00	1,07 %	-3,19 %
TIMAR	422,00	397,00	430,00	345,00	387,00	400,00	-3,38 %	3,89 %

(1) : Cours non ajustés

(2) : Les cours extrêmes du mois et de l'année sont des cours ajustés des transactions enregistrées.

(3) : Variations calculées sur la base des cours ajustés

EVOLUTION MENSUELLE DES INDICES

Indice	Mois (-1)	Mois	Le plus bas du mois	Le plus haut du mois	Le plus bas de l'année	Le plus haut de l'année	Performance annuelle%
Indices Sectoriels							
AGROALIMENTAIRE / PRODUCTION	14 606,43	14 982,48	14 356,42	14 982,48	14 356,42	18 434,21	-8,67
ASSURANCES	3 903,13	4 062,09	3 837,42	4 094,26	3 240,47	4 094,26	14,57
BANQUES	11 482,22	11 542,62	11 466,52	11 972,93	11 199,41	14 713,45	-13,40
BATIMENT & MATERIAUX DE CONSTRUCTION	14 856,73	16 192,28	14 785,58	16 192,28	14 540,88	21 080,76	-21,50
BOISSONS	9 914,35	11 155,78	9 790,85	11 629,97	9 739,65	13 364,46	-16,64
CHIMIE	2 435,10	2 202,33	2 202,33	2 411,64	2 202,33	2 850,17	-22,37
DISTRIBUTEURS	18 827,61	18 517,45	18 454,76	19 129,37	18 289,72	22 680,63	-16,29
EQUIPEMENTS ELECTRONIQUES & ELECTRIQUES	8 057,14	8 257,14	7 574,29	8 285,71	7 574,29	10 141,43	2,56
IMMOBILIER	28 829,08	28 696,01	27 727,64	31 446,09	27 727,64	44 133,63	-32,70
INDUSTRIE PHARMACEUTIQUE	2 136,73	2 228,40	2 140,64	2 228,40	2 030,72	2 342,36	9,73
INGENIERIES & BIENS D'EQUIPEMENT INDUSTRIELS	636,22	567,28	561,48	628,09	561,48	898,49	-33,30
LOISIRS ET HOTELS	893,32	870,03	70,03	931,57	859,13	1 237,40	-24,67
MATERIELS, LOGICIELS & SERVICES INFORMATIQUES	650,69	610,87	595,93	655,42	595,93	1 012,97	-38,96
MINES	30 442,37	30 057,55	29 238,98	31 038,84	15 608,46	32 740,97	95,46
PETROLE & GAZ	13 378,98	13 981,43	13 314,43	14 461,86	11 095,98	15 894,27	16,27
SERVICES AUX COLLECTIVITES	1 395,83	1 416,67	1 370,83	1 416,67	1 291,67	1 666,67	-14,89
SOCIETE DE FINANCEMENT & AUTRES ACTIVITES FINANCIERES	9 598,11	10 140,78	9 601,83	10 310,06	9 108,91	10 947,30	-5,07
SOCIETES DE PORTEFEUILLES - HOLDINGS	6 462,21	6 337,93	6 033,01	6 744,20	6 033,01	7 367,20	-13,20
SYLVICULTURE & PAPIER	63,08	65,24	61,98	66,48	60,39	112,44	-39,60
TELECOMMUNICATIONS	2 068,15	1 988,94	1 980,14	2 053,48	1 980,14	2 345,07	-9,59
TRANSPORT	1 234,98	1 238,37	1 226,13	1 244,64	1 226,13	1 412,89	-0,308

	Janv-nov 2010	Janv-nov 2011*	EVOLUTION	
			MDH	%
IMPORTATIONS CAF	268 282,3	321 714,6	+53 432,3	+19,9
EXPORTATIONS FOB	134 076,3	154 382,6	+20 306,3	+15,1
SOLDE	-134 206,0	-167 332,0	33 126,0	24,7
TAUX DE COUVERTURE (%)	50,0	48,0	-	-

*Chiffres provisoires

Balance commerciale échange de bien (secteur agroalimentaire)

GROUPEMENT D'UTILISATION	Janv-nov 2010		Janv-nov 2011*		EVOLUTION	
	MDH	Part %	MDH	Part %	MDH	%
Alimentation, boissons et tabac	23 588,4	17,6	21 559,3	14,0	-2 029,1	-08,6
Produits bruts d'origine animale et végétale	03 404,5	02,5	02 936,9	01,9	-0 467,6	-13,7
Total	26 992,9	20,1	24 496,2	15,9	-2 496,7	-22,3

*Données provisoires.

Evolution des exportations par groupement d'utilisation

Hormis les produits alimentaires et l'or industriel qui se sont inscrits en baisse, les autres groupements d'utilisation ont enregistré des progressions, particulièrement les demi-produits, les produits énergétiques et les produits bruts.

	Janv-nov 2010			Janv-nov 2011*			EVOLUTION			
	Poids:mt	Valeur:MDH	Part %	Poids:mt	Valeur:MDH	Part %	Poids		Valeurs	
							mt	%	MDH	%
Crustacés, mollusques et coquillages	083,9	4 294,0	3,2	64,7	4 318,9	2,8	-19,2	-22,9	+24,9	+0,6
Poissons en conserve	140,7	4 678,1	3,5	101,3	3 747,3	2,4	-39,4	-28,0	-930,8	-19,9
Agrumes	456,5	2 641,8	2,0	372,4	2 021,3	1,3	-84,1	-18,4	-620,5	-23,5
Tomates fraîches	263,2	1 789,2	1,3	298,8	1 899,8	1,2	+35,6	+13,5	+110,6	372,4
Légumes frais, congelés ou en saumure	228,8	1 806,1	1,3	241,4	1 720,3	1,1	+12,6	+5,5	-85,8	-4,8
Total	1173,1	15208,2	11,3	1078,6	13707,6	8,8	-94,3	-50,3	-1501,6	324,8

*Données provisoires. - mt: milliers de tonnes

PRINCIPAUX PRODUITS AGROALIMENTAIRES A L'EXPORTATION

Baisse des produits alimentaires: 21.559,3MDH contre 23.588,4MDH, soit -8,6% ou -2.029,1MDH. Ce reflux imputable principalement aux exportations de poissons en conserve (-19,9% ou -930,8MDH), d'agrumes (-23,5% ou -620,5MDH) et de farine et poudre de poissons (-44,8% ou -432,7MDH) est contrebalancé néanmoins par la progression des ventes de fruits frais, congelés ou en saumure (+11,5% ou +172,9MDH) et de tomates fraîches (+6,2% ou +110,6MDH).

Les produits alimentaires ont occupé à fin novembre 2011 le troisième rang parmi les groupes de produits à l'exportation avec 14% contre 17,6% une année auparavant.

Baisse des produits alimentaires: 21.559,3MDH contre 23.588,4MDH, soit -8,6% ou -2.029,1MDH. Ce reflux imputable principalement aux exportations de poissons en conserve (-19,9% ou -930,8MDH), d'agrumes (-23,5% ou -620,5MDH) et de farine et poudre de poissons (-44,8% ou -432,7MDH) est contrebalancé néanmoins par la progression des ventes de fruits frais, congelés ou en saumure (+11,5% ou +172,9MDH) et de tomates fraîches (+6,2% ou +110,6MDH).

GROUPEMENT D'UTILISATION	Janv-nov 2010		Janv-nov 2011*		EVOLUTION	
	MDH	Part %	MDH	Part %	MDH	%
Alimentation, boissons et tabac	26 105,7	9,7	33 388,6	10,4	+7 282,9	+27,9
Produits bruts d'origine animale et végétale	9 697,3	3,6	11 658,9	3,6	+1 961,6	+20,2
Total	35 803,0	13,3	45 047,5	14,0	+9 244,5	48,1

*Données provisoires - MDH: millions de dirhams

EVOLUTION DES IMPORTATIONS AGROALIMENTAIRES

Importations

Hausse des produits bruts : 19.963,1MDH contre 14.228,5MDH, soit +40,3% ou +5.734,6MDH. Cette évolution est due aux importations de soufres bruts (+2.532,6MDH), d'huiles végétales brutes (+42,8% ou +1.270,9MDH), de coton (+61% ou +323MDH) et de bois bruts, équarris ou sciés (+5,8% ou +162,7MDH). La part des produits bruts dans le total des importations s'est élevée à 6,2% contre 5,3% à fin novembre 2010.

échanges extérieurs

«Mois de novembre 2011»

	Janv-nov 2010			Janv-nov 2011*			EVOLUTION			
	Poids:mt	Valeur:MDH	Part %	Poids:mt	Valeur:MDH	Part %	Poids		Valeurs	
							mt	%	MDH	%
Blé	2 933,0	6 507,6	2,4	2 883,3	8 694,2	2,7	-49,7	-1,7	+2 186,6	+33,6
Maïs	1 821,4	3 553,8	1,3	1 635,0	4 390,6	1,4	-186,4	-10,2	+836,8	+23,5
Sucre	709,4	2 799,7	1,1	795,2	4 293,4	1,3	+85,8	+12,1	+1 493,7	+53,4
Huiles végétales brutes	382,1	2 967,9	1,1	401,9	4 238,8	1,3	+19,8	+5,2	+1 270,9	+42,8
Total	5845,9	15829,0	5,9	5715,4	21527,0	6,7	-130,5	+5,4	+5 788,0	+153,3

*Données provisoires. - mt: milliers de tonnes - MDH: millions de dirhams

PRINCIPAUX PRODUITS AGROALIMENTAIRES A L'IMPORTATION

Hausse des produits alimentaires : 33.388,6MDH contre 26.105,7MDH, soit +27,9% ou +7.282,9MDH. La hausse enregistrée provient des importations de blé (+33,6% ou +2.186,6MDH), de sucre (+53,4% ou +1.493,7MDH), de maïs (+23,5% ou +836,8MDH), de thé (+58,5% ou +479,9MDH) et de beurre (+43,6% ou +302,9MDH).

La part des produits alimentaires dans le total des importations est passée à 10,4% au lieu de 9,7% à fin novembre 2010.

IMPORTATIONS DE BLE

JANVIER-NOVEMBRE	2007	2008	2009	2010	2011*	Variation 2011/2010
						%
Poids (mt)	3 480,8	3 567,6	2 128,3	2 933,0	2 883,3	-1,7
Valeur (MDH)	8 556,9	11 115,5	4 957,9	6 507,6	8 694,2	+33,6
Prix moyen (DH/T)	2 458	3 116	2 330	2 219	3 015	+35,9

*Chiffres provisoires

Balance des échanges de services secteur voyage

A fin novembre 2011, le commerce des services du Maroc avec le reste du monde a dégagé un excédent de 44.961,8MDH contre +40.341,7MDH à fin novembre 2010. Les recettes à ce titre se sont élevées à 103.071,3MDH contre 96.532,5MDH, soit +6,8% ou +6.538,8MDH. Quant aux dépenses, elles se sont accrues de 3,4% ou +1.918,7MDH : 58.109,5MDH contre 56.190,8MDH.

Services	Recettes	Dépenses	Solde
Total	103 071,3	58 109,5	+44 961,8
Voyages	54 645,5	8 921,4	+45 724,1
Services de transport	19 480,3	23 801,0	-4 320,7
Services de communication	5 465,0	646,6	+4 818,4
Centres d'appels	3 870,2	101,5	+3 768,7
Autres services	19 610,3	24 639,0	-5 028,7

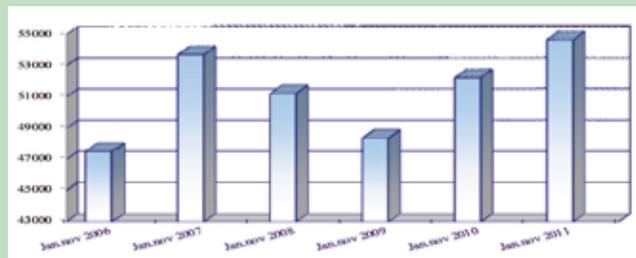
Commerce extérieur des services Janv-nov 2011*

Voyages:

Les recettes voyages ont enregistré une hausse de 4,6% ou +2.409,7MDH : 54.645,5MDH contre

52.235,8MDH à fin novembre 2010. Par rapport à la moyenne des onze premiers mois des années 2006 à 2010, soit 50.615,7MDH, ces recettes se sont accrues de 8% ou +4.029,8MDH.

Janv-novembre	2006	2007	2008	2009	2010	Moyenne 2006-2010	Variation MDH	%	
Recettes Voyages	47 518,5		51 222,7		52 235,8	50 615,7	54 645,5	+4 029,8	+8,0



Les dépenses voyages se sont inscrites en baisse de 4,5% ou -418,1MDH : 8.921,4MDH contre 9.339,5MDH.

La balance Voyages fait ressortir un excédent en amélioration de 6,6% : 45.724,1MDH contre +42.896,3MDH un an auparavant.

Nouveaux produits MAROC



TRIA ALBELBOULA (Couscous d'orge).

Ingrédients : Semoule d'orge
pré-cuit sélectionnée.
Poids : 1kg
Prix : 11.30Dhs



CLAUDE LÉGER (Sauce hollandaise)

Ingrédients : Sirop de glucose, ami-
don de maïs, jaune d'œuf en poudre,
farine de blé, sel, huile de palme hy-
drogénée, lactose, extrait de levure,
maltodextrine, protéines de lait, jus
concentré de citron, colorant E : 100, échalote, émul-
sifiants : E471 et E 472a, acidifiant : E 330, épais-
sissants : E412 et E410, arômes, stabilisant : E340.
Poids : 36 g
Prix : 7.73Dhs



SAINT ELOI (Moulinée légumes verts)

Ingrédients : Légumes 76.4% dont légumes verts
21%(pomme de terre, poireau, petit pois, oi-
gnon, haricot vert, carottes, céleri-rave, chou
vert, épinard, cresson), farine de blé, sel, sirop
de glucose, huile de colza, arômes, exhausteur
de gout : E320, aromate, épice, conservateur :
E223, antioxygène : E320, traces éventuelles de

lait, œuf,

poisson, crustacés, soja et sulfites.

Poids : 70g

Prix : 11.95Dhs

Fabricants : DULFRANCE SA



MARIO (Filets de maquereaux) à la tomate/à l'huile végétale

- Fabricants : Silver Food
- Ingrédients : Maquereaux, Sauce
Tomate, Sel.
- Poids Net : 125g
- Prix 6.60Dhs



AL BOUSTANE (Nectar cocktail de fruits) sans colorants, ni conservateurs.

Ingrédients : Concentré Tropical
(32%), eau, jus d'orange (8%),
sucre, vitamine C, arômes,
texturant E466.

Fabricants : Moroccan Food
Processing.

Prix : 17.25Dhs



THON BRAND (Servillane)

Ingrédients : Thon, Sauce cuisinée,
Tomate, Huile de soja, épices, Achards.

Fabricants :

Poids Net : 90g



DAYA (yaourt à boire) CHERGUI (Vanille/ Frais/ Avocat)

Ingrédients :
Lait partiellement écrémé, pulpe de
fruits, ferments lactiques.

Fabricants : Les Domaines Agricoles

Poids Net : 330g.

Prix : 4.95Dhs.



DUCROS

Fabricants :
Ingrédients : Poivre Vert, eau, sel,
vinaigre.

Poids : 59g

Volume : 70ml

Prix : 10.95Dhs

Nouveaux produits MAROC



FAWAKIH JUS DE FRUITS AU LAIT
(Orange, fraise /Pêche, Abricot/
Mangue)

Ingrédients : Lait écrémé, sucre, jus
de fruits, pectine, amidon, acides
citrique.

Poids Net : 250g

Prix : 3.45^{Dhs}



**PACK ECONOMIQUE 3 BOITES
HARMONY (MAÏS DOUX EN GRAINS)**

Fabricants : ZOUBAIRI

Ingrédients : Maïs doux, eau, sel, sucre

Poids Net : 3x75g

Prix : 13.65^{DHS}



MAILLE (Aioli au basilic et poivre concassé)

Fabricants : Unilever

Ingrédients : Huile végétale, eau, sirop de glucose-fructose, jaune d'œufs, ail 4%,
aromes, moutarde de Dijon (eau, graines de moutarde, vinaigre, sel, amidon modifié,
acidifiants : acide lactique, acide citrique, poivre noir 0.3% basilic 0.25%, épaissis-
sants : gomme xanthane et gomme de guar, colorant : beta-carotène.

Poids : 200g

Prix : 24.80^{Dhs}

Nouveaux produits MONDE



LES SOUPES MISO

Recettes premium sans additifs, com-
plète

Ingrédients : Fèves, soja et riz, petits
pois, champignons, carottes).

Fabriqués : En France

Prix: 3,90€ la boîte de 3 sachets.



ORANGINA

Boisson gazeuse (Orange, Citron,
Mandarine, Pamplemousse...)

Fabricant : Suntory

Poids net : bouteille de 1,5l

Prix de vente : 1,90€



KEBAB KIT

Kit pour cuisiner soi même
son kebab, comprenant six
tortillas de blé, deux sachets
de sauce blanche à l'ail et
des épices spécial kebab. Il
suffit de rajouter la viande et
les crudités.

Fabricant : Poco Loco

Poids net : 720 grammes

Prix de vente : 1,38€



TWIST

(Fraise fantasy et fruits
sunrise)

Fabricant : Hollywood

Prix de vente : 3,09€

le tri-pack



CRUD'WICH

Thon/Tomate, Jambon/Oeuf, Poulet
Parmesan et Concombre/Féta
Salade constitué de quelques feuilles de
batavia et une garniture avec une base
commune de semoule et de sauce au
fromage frais

Fabricant : Les Crudettes

Poids net : 180g

Prix de vente : environ 3.50€

Le con Une révolution dans le

Histoire

Le conteneur maritime appelé aussi container est l'innovation d'un transporteur routier américain, Malcom Mac Lean, en 1956. Son idée était de transporter par bateau des remorques

Enfin, la marchandise, empotée chez l'expéditeur et dépotée chez le destinataire, voyage de manière anonyme, ce qui réduit considérablement les pertes, les casses ou les vols. Par rapport au transport maritime conventionnel, tel

et recouvertes par un plancher en bois. Le bois présente une certaine « souplesse » il ne conservera pas comme l'acier la trace du passage d'un chariot très lourd par exemple, il reprendra sa forme. En reposant au sol uniquement par les quatre coins la plate-forme doit pouvoir supporter 1,8 fois sa charge utile auto-



de camion, puis de dissocier la caisse du châssis de la remorque. Le container est donc une grosse boîte destinée à faciliter la manutention et le transport de toutes sortes de marchandises, de la boîte de conserve à la chaîne Hi-Fi en passant par le chocolat, le champagne, les vêtements, les sacs de farine ou de ciment. Toutes les marchandises qui doivent voyager sur de longues distances, et qui ne sont ni en vrac ni liquides sont aujourd'hui chargées dans des containers. Utilisé uniquement aux Etats-Unis dans un premier temps, c'est en 1966 qu'il s'invite dans le transport maritime international.

Principaux atouts

Les opérations de manutention dans les ports sont considérablement simplifiées, les temps de chargement et déchargement des navires sont divisés par deux ou plus, ceux-ci peuvent donc effectuer un plus grand nombre de rotations. L'empilement des boîtes dans la cale ou sur le pont permet d'augmenter considérablement le taux de remplissage donc la rentabilité des navires.

qu'il se pratiquait dans les années 60, le container a permis de diviser par deux les délais d'acheminement et au moins par trois les coûts de transport.

Aspect technique

L'élément principal du container est la plate-forme qui va supporter la charge à transporter. Elle est constituée de traverses en acier entourées par un cadre

Créé en 1933, le Bureau International des Containers et du Transport Intermodal (B.I.C.) avec ses 1200 membres, est l'unique organisation non gouvernementale réunissant sur un plan mondial toutes les parties concernées par la conteneurisation et le transport intermodal : fabricants, transporteurs, loueurs, chargeurs, transitaires ... Il intervient dans l'élaboration et la mise à jour des principales conventions internationales. Il attribue à chaque exploitant de container ISO un code de propriétaire permettant l'identification de chaque container. Il tient également à jour le BIC-CODE, Registre Officiel des propriétaires.

risée, 25/28 tonnes, et surtout résister à une charge ponctuelle de 5 460 kg sur une surface de 19 cm x 15 cm. Cette plate-forme est équipée de deux cadres avant et arrière reliés par deux traverses

150 tonnes

Les cadres de la plate-forme doivent pouvoir supporter le poids de cinq autres containers posés par-dessus, soit une masse de plus de 150 tonnes.

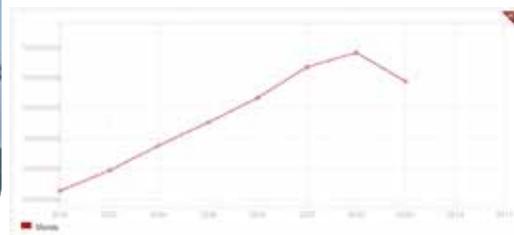


horizontales pour former l'armature de la caisse proprement dite. Ces cadres sont extrêmement robustes car ils doivent pouvoir supporter le poids de cinq autres containers posés par-dessus, soit une masse de plus de 150 tonnes, appuyée uniquement sur les quatre coins du container. Le cadre avant comme les parois latérales et le toit sont fermés par une tôle ondulée qui participe à la rigidité de l'ensemble. Le toit doit pouvoir supporter une charge de 300 kg sur une surface de 600 x 300 mm sans

teneur transport des marchandises



ses trois faces visibles. La dimension de ces coins et surtout leur écartement en largeur et en hauteur est défini au millimètre près par la norme ISO 668 car ils sont utilisés pour la manutention par des chariots spécialisés, mais surtout pour l'arrimage des containers sur le pont des bateaux, sur les camions ou sur les wagons ainsi que pour les superposer. Ce sont ces coins ISO qui ont donné au container son inter modalité et assuré de ce fait son succès planétaire.



Traffic de containers dans les ports (TEU : unités équivalentes 20 pieds)
Sources Indicateurs du développement dans le monde

subir de déformation permanente. Le cadre arrière entoure la porte à deux battants ouvrants sur 270°. Cette porte est équipée de joints la rendant étanche à l'air et à l'eau. Les battants sont maintenus fermés par des barres verticales s'encastrent par pivotement dans des ergots fixés sur les longerons horizontaux supérieur et inférieur du cadre. Les barres sont manœuvrées par des leviers qui sont immobilisés en position fermée par une patte. Lorsque le container a été

coins du container est en effet équipé d'un cube en acier percé sur chacune de

L'Organisation Internationale de Normalisation (I.S.O.) a codifié sous les normes ISO 668 et ISO 1496 la construction des containers. Les dimensions extérieures des containers, la largeur, la longueur, la masse maximum sont définis pour rendre le container le plus multimodal possible en offrant le volume maximum. Il faut qu'il puisse passer partout, qu'il puisse être trans-

porté indifféremment par la route, par train ou par bateau. Il doit donc s'intégrer dans les gabarits routiers et ferroviaires. Deux longueurs ont été définies 6,06 m et 12,19 m, une largeur de 2,44 m et deux hauteurs 2,59 m et 2,89 m avec une masse maximum de 30,480 tonnes.



rempli cette patte est munie d'un sceau qui garantira au destinataire que le container n'a pas été ouvert pendant le transport.

L'innovation la plus considérable dans la conception des containers par rapport à n'importe quelle autre « caisse » est l'adoption des « pièces de coins » ou « corner fittings ». Chacun des huit

	Longueur	Largeur	Hauteur		
	mm		mm	mm	Ft
20 pieds	6 058	2 438	2 591	8	6
40 pieds	12 192	2 438	2 591	8	6

Norme ISO 668 containers 20 et 40 pieds dry. Dimensions extérieures maximales

1 pied = 304,8 mm

Dimensions intérieures minimales

	Longueur	Largeur	Hauteur
	mm		mm
20 pieds	5 867	2 330	2 350
40 pieds	11 998	2 330	2 350

Dans la pratique 2 350 en largeur et 2 390 mm en hauteur

	Longueur	Largeur
	mm	
20 pieds	2 286	2 261
40 pieds	2 286	2 261

Ouverture minimum des portes

Le marché de conteneurs

Entré en service en juillet 2007, le port Tanger Med répond à la de Gibraltar une plateforme portuaire, industrielle et logistique

D'une capacité de 3 millions de conteneurs, qui sera portée à 8 millions à l'horizon 2016, le port Tanger Med, conçu pour recevoir les dernières générations des navires porte conteneurs, est à la fois une plateforme destinée à l'activité mondiale de transbordement et une porte d'entrée sur le Maroc permettant d'accueillir les trafics liés aux activités d'import-export. Bénéficiant d'une situation géographique exceptionnelle, au coeur du Déroit de

de -16 et -18 m, couvrant une superficie totale de 80 hectares, comptent parmi les plus grandes installations en Méditerranée. A l'horizon 2016, avec la construction du port Tanger Med 2, la capacité totale de transbordement sera portée à 8 millions de conteneurs. Avec une croissance de 4,3%, l'année 2010 marque la reprise de l'activité économique mondiale après la récession de 2009 qui avait entraîné une baisse de l'économie mondiale de -1,6% (source

avec la croissance. Ainsi, après la baisse drastique de l'activité en 2009 de 9,4%, l'activité mondiale de transport de marchandises conteneurisées a enregistré en 2010 une croissance de 10,8 %, avec près de 560 millions d'unités EVP transportées (source Alphaliner). Le complexe portuaire Tanger Med a traité au titre de l'année 2010 un trafic global de 23 millions de tonnes, soit le double du trafic traité en 2009, dont 90% de marchandises conteneurisées. Avec ce volume, le port Tanger Med totalise 25% des marchandises traitées au niveau des ports à l'échelle nationale; le port Tanger Med opérant la quasi-totalité de son trafic en transbordement.

Quels navires porte-containers pouvez-vous accueillir?

8 Millions

La capacité de 3 millions de conteneurs sera portée à 8 millions à l'horizon 2016

En 2010, 125 navires porte-conteneurs d'une capacité supérieure à 8.000 EVP ont escalé à Tanger Med contre 101 en 2009. La hausse d'escales de ce type de navires a été réalisée en particulier par le terminal 1 du port, où le volume



Gibraltar, le port Tanger Med garantit un accès direct aux grandes lignes maritimes Est/Ouest avec « zero déviation » pour les navires. Son emplacement au point de rencontre entre Méditerranée et Atlantique lui confère en outre l'avantage de pouvoir capter les lignes Nord-Sud desservant l'Afrique et l'Amérique du Sud. Le port Tanger Med, où opèrent les leaders mondiaux des métiers portuaires, vient ainsi renforcer l'offre en infrastructure portuaire moderne et compétitive du Déroit de Gibraltar qui brasse 20% du transport maritime mondial de conteneurs.

Quelle est la capacité d'accueil de containers à Tanger Med?

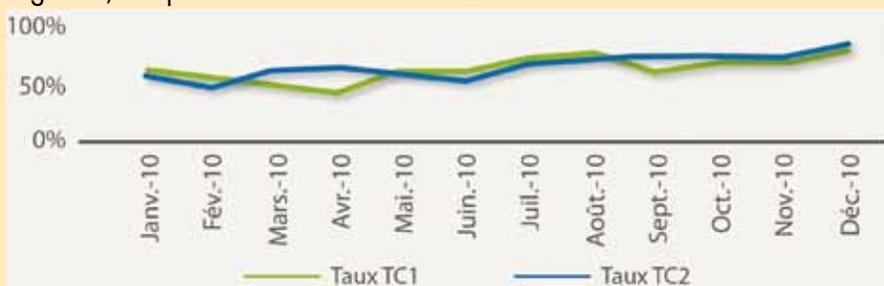
D'une capacité totale de 3 millions d'EVP, les deux terminaux à conteneurs du port Tanger Med, dotés d'un linéaire de quai de 1600 mètres avec des tirants d'eau

FMI). Cette reprise économique a ainsi permis à l'industrie maritime de renouer

Avec 54.397 EVP traités, le trafic Import-Export de conteneurs a augmenté de 18% par rapport à 2009. Bien que la part de cette activité soit restée limitée, avec seulement 2,6% de l'activité conteneurs du port, et qu'elle reste encore modeste par rapport aux ambitions affichées, la croissance de ce trafic observée en 2010 est encourageante, compte tenu de la hausse du

trafic conteneur national de 3% seulement en 2010 et de la progression mois-à-mois observée tout au long de l'année. Le corridor Amérique du Nord, bien que modeste en termes de contribution relative à l'activité globale, est cependant en fort développement sur 2010.

Evolution du trafic Import-Export en 2010



au port Tanger Med

volonté du Royaume du Maroc d'ériger sur la rive sud du Déroit de premier plan, intégrée au réseau d'échanges mondiaux.

géométrique moyen a été de près de 120.000 m³.

Quels sont les particularités de vos terminaux à containers (infrastructure, capacités, ...)

D'une surface totale de près de 11 hectares, le Terminal marchandises diverses, adossé à un quai de 560 mètres avec un tirant d'eau de 12 mètres, est équipé d'une rampe fixe lui permettant d'accueillir une large gamme de navires. Le terminal est entré en exploitation le 15 novembre 2010. Le terminal est équipé d'un hangar de stockage couvert d'une superficie de 4.855 m² et de deux grues mobiles. Il est desservi par deux faisceaux de rails équipés de pont bascule. Ces terminaux, pouvant recevoir et traiter simultanément jusqu'à quatre navires super-post-panamax, sont équipés de 50 portiques à roue (RTG) et 16 portiques à quai. D'une hauteur de plus de 80

mètres, les portiques à quai, d'une capacité de levage de plus de 50 tonnes, ont une productivité moyenne de 25 à 30 mouvements par heure.

Quels sont les investissements d'un tel complexe portuaire?

Le complexe portuaire Tanger Med, dont le développement s'étalera jusqu'à l'horizon 2015-2016, correspond à un investissement global de l'ordre de 35 milliards de dirhams (3 milliards d'euros) comprenant les ports Tanger Med 1 et Tanger Med 2, l'infrastructure, les superstructures et les équipements de l'ensemble des terminaux. Cet investissement aura été réalisé dans le cadre d'un schéma de partenariat rapproché entre secteurs

publics et privés. L'investissement des opérateurs privés des terminaux et activités portuaires devra avoisiner in fine près de la moitié de l'investissement global. En 2009, sur la seule enceinte Tanger Med 1, l'investissement portuaire privé global réalisé s'élevait à 450 millions d'euros pour un montant global d'investissement public de près de 500 millions d'euros.



vostra partenaire logistique en zone franche de Tanger Med



Stockage

- en exonération des droits de douanes
- en exonération de TVA
- en stock avance fournisseur

Préparation de commande

- réception
- édition de B/L, factures, ...
- picking
- constitution de palettes multi-articles
- étiquetage

La zone franche, c'est aussi

- La possibilité de dédouaner des lots partiels
- des opérations de commerce triangulaire
- Des opérations monde - monde
- Des opérations Zone Franche - Zone Franche (Tanger Free Zone/RENAULT melloussa ...)
- des départ sur l'Afrique



Zone Franche - Ksar Al Masar - Tanger Med - Tanger - Maroc Tél : + (212) 539 33 17 12 - Fax : + (212) 539 33 17 73
Gsm : + (212) 06 61 83 36 60 - Mail : jean-marc.domenech@marocdispatch.com

Formeuse de caisses - barquetteuse
TF 12

Machine à haute vitesse
Idéal pour former des plateaux simples
Changement de dimensions rapide et facile
Ecran tactile
Réglage des paramètres de collage par l'écran tactile
Jusqu'à 40 pièces par minute (suivant les dimensions de l'emballage)
Fonctionne avec la machine empileur vertical avec séparateur de lots TS43.



FEATURES	VALUES
Capacité production	40 pcs/min.
Installed power	14 kw
Compressed air consumption	36 nl / cycle
TF12 Poids total net	1400 Kg
TF12 dimensions	390x180x200 h cm
TS43 Poids total net	540 kg
TS43 dimensions	240x120x215 h cm

PERMO FILTRE F1

C'est un filtre auto-nettoyant à rinçage par contre courant.
C'est la solution idéale pour les eaux potables, de puits et de forage (claires et exemptes d'argile et/ou de fer). Sans entretien, le PERMO FILTRE F1 dispose d'un tamis permanent qui ne nécessite pas de remplacement systématique.

Les avantages du FILTRE F1 :

- Facilité et rapidité d'installation
- Maintenance sans changement de tamis
- Simplicité d'utilisation
- Filtration en continue sans interruption
- Réduction des coûts d'entretien



Machine d'étiquetage
GERNEP LABELTA SK

Fonctionne avec papier et étiquettes en plastique
Idéale pour verre, plastique, métal et récipient moulé
Système de collage:
Individuel ou combiné

- étiquetage auto-adhésif par rouleau
- étiquetage à colle humide avec de la colle chaude ou froide



La nouvelle Speedmaster CD 102 Génération drupa 2004

L'ajout de performances sur la nouvelle Speedmaster CD 102 vous apporte de nombreux avantages comme un haut degré d'automatisation et une extrême rentabilité. Grâce aux options « Plus » l'opérateur peut encore mieux se concentrer sur la qualité de l'impression. Les fonctions Preset élargies limitent les réglages manuels au strict minimum et assurent une manipulation aisée de la presse. En outre, la connexion numérique au flux de production de l'imprimerie permet d'exécuter les commandes en un temps record. Grâce au perfectionnement de la version de base en termes d'automatisation, ainsi que sur le margeur et la réception, l'éventail des performances de la nouvelle Speedmaster CD 102 est encore supérieur. Le design de la Speedmaster CD 102 a été encore optimisé de même que l'ergonomie pour un meilleur confort de conduite. Ces innovations font de la Speedmaster CD 102 non seulement la presse la plus productive de sa catégorie mais définissent également une nouvelle norme de fonctionnalité bien pensée.

Principales caractéristiques:

Large éventail de modèles
Presque tous les périphériques sont commandés par l'écran tactile du Prinect CP2000 Center, via CANopen
Fonctionnalités avancées et convivialité améliorée
Automatisation et économie maximales via le développement permanent.

Caractéristiques techniques:

Vitesse d'impression : max. 15 000 f/h
Formats :
Format de feuille max. :
720 x 1 020 mm
Format de feuille min. : 340 x 480 mm
Surface d'impression max. :
700 x 1 020 mm

CASA-PACKING CASAPACKING
Votre **CONSEILLER**
En **EMBALLAGE**

Né choisissez plus entre la **Qualité** et le **Prix**,
offrez vous les deux !

bandall **GRAMEGNA** **HENKELMAN** **CYKLOP** **SIAT**

SERVICE APRÈS VENTE
Pour toutes nos machines nous assurons une garantie et un service après vente très réactif.
Important stock de pièces détachées (pièces d'usures, carte électroniques, ...)

100, Bd Abi Bakal Ben Yacine Quartier Babouches, S.P. 20310 - CASABLANCA - Maroc
Tél : +212 (0)5 22 44 44 23/24/25 • Fax : +212 (0)522 444 426/10120 222 690
E-mail : casapacking@hotmail.com, info@casapacking.com • Site web : www.casapacking.com

COMPAD

Une des innovations marquantes de ces dernières années est la cuisson-
dans le secteur de l'industrie agroal-

Une des innovations marquantes de ces dernières années est la cuisson-extrusion, une technologie largement utilisée dans le secteur de l'industrie agroalimentaire. Procédé multifonctionnel, il permet de mettre en œuvre de nombreuses opérations : transport de matière, mélange, com-

étant un procédé qui « consiste à faire subir en continu à des matières premières ou à un mélange de matières premières un traitement mécanique et un traitement thermique simultanés, durant un temps très court. Le procédé de cuisson-extrusion est employé pour produire une large

port sur les produits.

- La digestibilité des protéines peut être améliorée dans la mesure où le traitement thermique reste modéré. Si le traitement thermique est plus sévère, la digestibilité diminue. En outre, d'autres acides aminés semblent être détruits en partie par la cuisson-extrusion : arginine, histidine, acide aspartique, sérine et méthionine.

- Pour les glucides, la teneur en sucres réducteurs diminue après passage par la cuisson-extrusion. Elle provoque une gélatinisation de l'amidon.

- Elle influence, également, la valeur nutritionnelle des lipides, par des réactions d'oxydation, d'isomérisation cis-trans ou d'hydrogénation. Elle favorise la complexation des monoglycérides et des acides gras libres. Par ailleurs, elle modifie le rapport acides gras insaturés/acides gras saturés.



pression, malaxage, réaction chimique, chauffage, refroidissement, cuisson, mise en forme...

Le procédé est assez simple... Il fallait y penser. En effet, l'extrusion est une opération unitaire qui consiste à forcer un produit à travers un orifice de petite dimension, appelé filière. La pression mise en œuvre lors de cette opération est générée par une vis d'Archimède ou par deux vis dans le cas de l'extrudeur bivis. Cette transformation permet d'élaborer des produits ayant des structures physiques, des compositions et des propriétés fonctionnelles différentes.

La cuisson-extrusion se définit comme

gamme de produits tels que les céréales de petit-déjeuner, les confiseries, les biscuits de type "pain plat", les snacks apéritifs et la farine infantile précuite.

Elle est aussi employée pour la production de fromages fondus ou la fabrication de surimi, la solubilisation de pectines et autres hémicelluloses, les modifications chimiques de biopolymères, la production d'amidons thermoplastiques etc.

Bien qu'il soit difficile de décrire, avec précision, l'influence de la cuisson-extrusion sur les constituants alimentaires, l'observation de certains phénomènes qui se manifestent au cours de l'opération permet de comprendre son im-

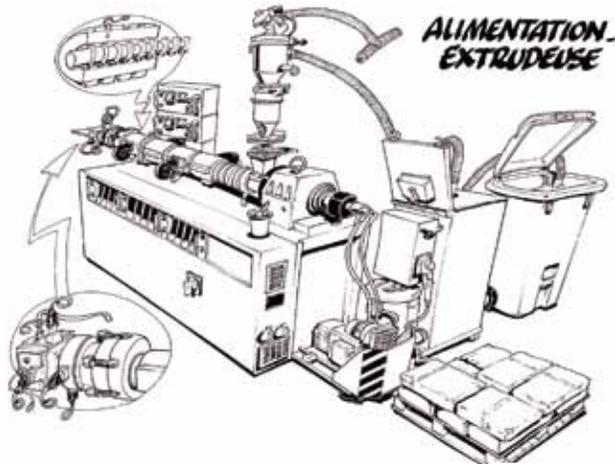
Il existe 2 types de cuiseurs-extrudeurs

* Les extrudeurs monovis fonctionnent selon le principe suivant : introduit au niveau de la zone d'alimentation, le produit se déplace le long d'un système vis-fourreau. Le produit est, alors, soumis à un échauffement par friction contre la paroi, à tel point qu'un refroidissement extérieur du fourreau est nécessaire pour éviter de dégrader les éléments nutritifs du produit. Les extrudeurs monovis sont utilisés dans les domaines de l'alimentation animale et des produits à moindre valeur ajoutée.

* L'extrudeur bivis, qui s'est développé ultérieurement, présente plusieurs avantages dont une diminution des reflux dans la zone d'alimentation, des problèmes de nettoyage simplifiés, une vis nettoyant l'autre, des frottements minimisés, d'où une réduction de l'échauffement par friction, des paramètres de contrôle plus indépendants.

extrusion

extrusion, une technologie largement utilisée
alimentaire.



1974

Année depuis laquelle l'INRA étudie ce procédé de transformation industrielle. Les recherches concernent à la fois le génie des procédés et la connaissance des propriétés physico-chimiques de la matière transformée.

Cletral : leader mondial de l'extrusion bivis

Au cours des dernières décennies, Cletral n'a cessé de consolider sa place de leader mondial dans le domaine de l'extrusion bivis, pénétrant de nouveaux marchés et développant de nouvelles applications. Après avoir débuté avec le process bivis pour l'industrie plastique, Cletral a choisi d'appliquer cette technologie à l'agro-alimentaire, inventant une large gamme d'applications aussi variées que les céréales petit déjeuner, le pain plat, les snacks, l'alimentation pour

chiens et chats et la nourriture pour poissons d'élevage pour n'en citer que les principales. Cletral a ensuite poursuivi sa diversification en proposant le procédé d'extrusion bivis aux industriels de la pâte à papier de spécialité, des cosmétiques et de la chimie. Elle a également élargi son offre avec des lignes de production de couscous et de pâtes alimentaires, les systèmes de séchage et d'emballage ainsi que les pompes de dosage (à travers la division DKM).



La cuisson extrusion présente des potentiels techniques importants dans le secteur agroalimentaire.

- La création de nouveaux produits ;
- Le remplacement des procédés traditionnels de production

Pour choisir un extrudeur, l'utilisateur doit, donc, connaître la matière première à traiter, ainsi que les propriétés désirées du produit fini. Il doit, également, avoir une bonne connaissance du marché, afin de pouvoir estimer le coût de fabrication et les volumes potentiels.

Le choix du type du cuiseur-extrudeur constitue l'étape déterminante pour élaborer un produit répondant à des exigences spécifiques de forme, de composition et de qualité alimentaire.

Plusieurs techniques peuvent être utilisées, à savoir l'extrusion simple, la cuisson-extrusion et la cuisson-extrusion-expansion. Dans l'industrie agroalimentaire, la cuisson-extrusion est la technique la plus utilisée.

L'Inra a accompagné par ses recherches le développement de la cuisson-extrusion, en relation avec les industriels. La recherche des mécanismes impliqués a permis l'optimisation des conditions de fonctionnement et la conception et le développement de nouvelles applications.

Les extrudeurs bivis les plus utilisés dans l'industrie agroalimentaire sont de type corotatif (les vis tournent dans le même sens), à vis copénétrantes. D'autres systèmes existent tels que les vis contrarotatives (les vis tournent en sens inverse), à vis copénétrantes ou non.

Les réticences des fabricants à investir dans une ligne d'extrusion dans leur usine peuvent se résumer en quelques lignes :

- le montant élevé de l'investissement
- le coût élevé du fonctionnement de l'extrudeur
- la quantité trop faible des produits à extruder
- la difficulté de trouver ou de former le personnel opérateur
- le choix de la technique d'extrusion : avec ou sans ajout d'eau, de vapeur, de liquides, avec ou sans préconditionnement du mélange à extruder, etc...

Les bactériophages dans

Caractérisation, évaluation

Les bactériophages sont des virus capables d'infecter les bactéries et en particulier les bactéries lactiques impliquées dans la fermentation du lait lors de la fabrication des fromages et des produits laitiers en général. Bien connus des opérateurs car souvent responsables de problèmes majeurs d'acidification retardant fortement les délais de fabrication, leur caractérisation, l'évaluation des risques phagiques et la mise en œuvre de différents moyens de lutte est au cœur de leur maîtrise dans les entreprises laitières. Focus sur ces micro-organismes pas comme les autres, avec le concours d'Actilait, l'institut technique du lait et des produits laitiers qui a développé des compétences pointues sur les bactériophages.

Généralités sur les bactériophages:

Les bactériophages (ou phages) sont des virus capables d'infecter spécifiquement les bactéries. Cette infection se traduit le plus souvent par la mort de la bactérie. Comme tous les virus, les phages ont une organisation biologique rudimentaire et dépendent des fonctions de leur hôte (bactéries) pour leur multiplication et leur survie à long terme. Ils sont formés d'une seule molécule l'acide nucléique (ADN ou ARN), qui constitue leur génome et qui est entourée d'une enveloppe protéique plus ou moins complexe. En absence de bactéries hôtes à infecter, ils ne possèdent aucune activité métabolique. En revanche, en contact avec une bactérie à infecter, ils peuvent s'adsorber à la surface de cette dernière et injecter leur matériel génétique. Les bactéries arrêtent alors leur métabolisme normal, syn-

thétisent de nouveaux phages et se lysent en libérant les phages ainsi formés. Cette lyse est facilement observable au laboratoire en étalant les bactéries infectées sur la surface d'un milieu gélosé (plaque de lyse).

Ces virus bactériens ont été co-découverts par Frédéric William Twort et Félix Hubert d'Hérelle (inventeur du nom de bactériophage = mangeur de bactéries) en 1915 et 1917, respectivement. Les phages sont très diversifiés et nombreux dans la nature. Pratiquement toutes les espèces bactériennes peuvent être infectées par des phages spécifiques, si bien qu'ils sont présents dans le sol, dans l'eau, sur les plantes, dans les cavités naturelles de l'homme et des animaux, dans les aliments, etc. . Les bactériophages sont considérés comme étant plus nombreux dans la biosphère que n'importe quel autre groupe d'organismes, procaryotes inclus (10^{31} phages). Actuellement, on évalue qu'un humain héberge environ 10^{14} phages et virus en continu.

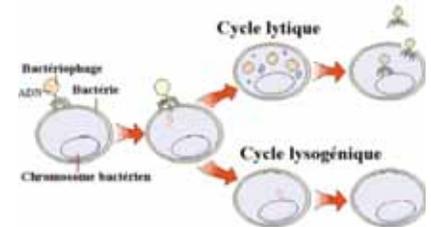
Deux modes de vie :

Phages et prophages. Lorsqu'un phage rencontre une bactérie sensible, il se fixe à sa surface et injecte son acide nucléique à l'intérieur de la cellule. L'information génétique du phage prend alors le pas sur celle de la bactérie dont le métabolisme est détourné pour produire de nouveaux phages. C'est un "cycle lytique" classique conduisant à la mort de la bactérie. Certains phages disposent en plus d'un cycle lytique, d'un autre cycle de vie. Dans une fraction des cellules infectées, l'acide nucléique du phage va se maintenir de façon stable dans la cellule, en s'intégrant dans le chromosome bactérien. Le génome du phage est alors répliqué (reproduit) en même temps que celui de la bactérie. Les bactéries porteuses de prophages sont appelées "lysogènes". Elles deviennent résistantes au phage qui les a infectées ainsi qu'à l'ensemble des phages proches. Dans une faible frac-

tion des cellules ou dans des conditions particulières, les prophages peuvent reprendre un cycle lytique. On parle alors d'induction du prophage. Ces phages particuliers, sont dits tempérés alors que ceux qui en sont incapables sont dits virulents.

Rôle des bactéries lactiques dans les fabrications laitières :

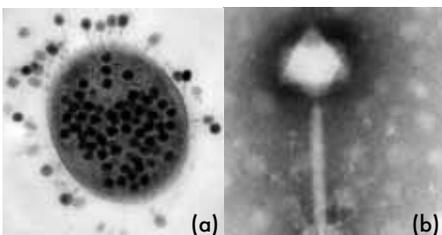
Les problèmes de bactériophages dans l'industrie laitière sont étroitement liés à l'utilisation des bactéries lactiques pour les fermentations, bactéries utilisées depuis des milliers d'années pour la conservation des aliments. Les bactéries lactiques constituent généralement la flore dominante du lait cru mais sont également introduites volontairement dans les laits mis en œuvre sous forme de "ferments" ou "levains" commerciaux pour les transformations laitières



Les deux modes de vie des bactériophages

(fromages, yaourts et autres laits fermentés).

Leur action dans les fermentations est liée principalement à deux aspects de leur métabolisme : i) la production d'acide lactique. C'est l'acide majoritairement produit lors de la fermentation des sucres dont le lactose par la voie métabolique appelée "glycolyse", ii) la protéolyse correspondant au fractionnement des protéines laitières (caséines) en peptides puis en acides aminés. Les bactéries lactiques ne peuvent généralement absorber et utiliser que les petits peptides (quelques acides aminés) et les acides aminés libres, peu abondants dans le lait. Leur nutrition azotée exige donc l'hydrolyse des caséines du lait, par des enzymes (les protéases) situées dans la paroi extérieure de la cellule. Pour les produits laitiers, cette hydrolyse



Bactériophages infectant une bactérie (a) et structure classique d'un bactériophage (b)

les industries laitières

des risques et moyens de lutte

En collaboration avec 

impacte fortement sur la qualité, tant en terme de texture que d'arômes.

Problématique des bactériophages dans l'industrie laitière :

L'un des nombreux défis de l'industrie laitière est de maîtriser les bactériophages contaminant les ateliers, les réseaux d'eau, le lait et les additifs utilisés (poudres, etc.). Ces virus bactériens se retrouvent dans tous les écosystèmes naturels ou artificiels contenant des bactéries, et cela s'applique en particulier aux industries faisant appel à la fermentation. L'enjeu du contrôle de la population des phages dans ces environnements domestiqués n'est pas moindre puisque ces derniers peuvent causer un rallongement fort des délais de production, des défauts importants (aspect, texture, arômes) et donc des coûts de production supplémentaires. Les réservoirs de phages en industrie laitière sont nombreux et constituent un point de contrôle critique. Le substrat de la fermentation (lait), les ferments, les produits dérivés de fermentations, les équipements et les employés sont tous des sources potentielles importantes de contamination par les phages. Plusieurs stratégies ont été élaborées pour contrôler les phages, cependant ces dernières, détaillées ci-dessous, doivent débuter par un suivi rigoureux de la population dans l'usine via différentes méthodes de détection puis de caractérisation de ces micro-organismes.

Caractérisation des bactériophages :

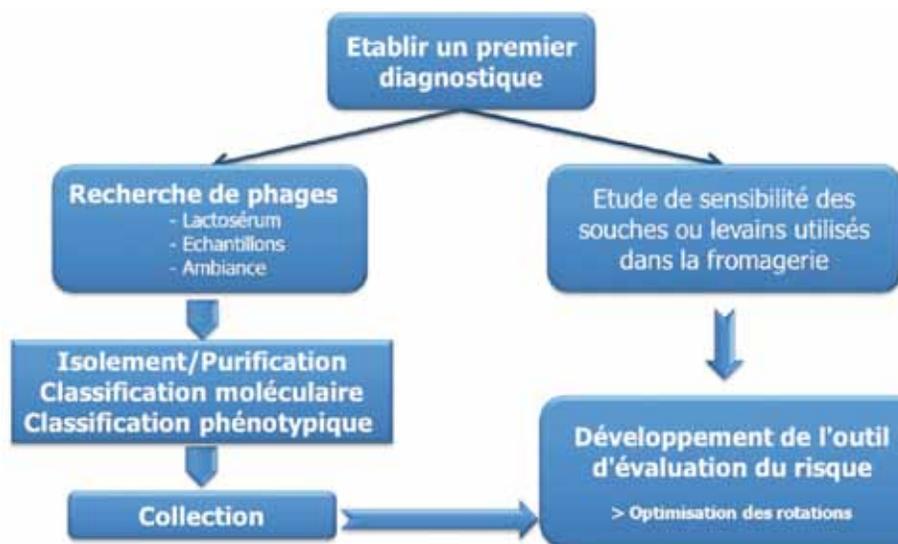
Trois méthodes complémentaires sont mises en œuvre pour la caractérisation des bactériophages et de leur pouvoir infectieux vis-à-vis des bactéries utilisées: i) le lysotypage des phages qui correspond à une méthode phénotypique permettant de classer les bactériophages étudiés en fonction de leur spectre lytique, c'est-à-dire de leur virulence envers une espèce et/ou un groupe de souches bactériennes connues de la même espèce, ii) le génotypage qui regroupe un ensemble de

méthodes moléculaires permettant également de classer les phages en familles et/ou groupes génétiquement proches et enfin, iii) la lysotypie des souches de bactéries d'intérêt laitier qui permet d'apprécier leur sensibilité et leur résistance pour tels ou tels familles ou groupes de phages.

Le couplage des deux premières méthodes permet d'acquérir des don-

nées de caractérisation complète des phages, tandis que la dernière permet d'apprécier la sensibilité d'une souche (ou cocktails de souches) vis-à-vis d'un ou plusieurs phages, présents dans l'outil de production par exemple.

les populations de phages à un bas niveau limitant ainsi le risque global. Elle consiste à utiliser plusieurs ferments composés de différentes souches dans une séquence donnée de rotation. Lorsque le principe de rotation est utilisé, les phages spécifiques développés en cours de la fermentation sont alors dilués par l'utilisation suivante de ferments non-apparentés.



Procédure d'analyse d'une contamination phagique en entreprise (E. Jamet - Attilait)

nées de caractérisation complète des phages, tandis que la dernière permet d'apprécier la sensibilité d'une souche (ou cocktails de souches) vis-à-vis d'un ou plusieurs phages, présents dans l'outil de production par exemple.

Moyens de lutte contre les bactériophages :

Les stratégies les plus largement mises en œuvre pour le contrôle des bactériophages en industries laitières et fromagères visent particulièrement la propreté et le design adaptés des usines, le nettoyage et la désinfection régulière des équipements de transformation, l'hygiène des personnels (corporelle et vestimentaire), des systèmes de ventilation et/ou de climatisation appropriés et contrôlés et la rotation des ferments ainsi que l'utilisation de souches résistantes aux phages. Concernant la rotation des ferments, son utilisation raisonnée aide généralement à garder

L'utilisation de souches résistantes aux bactériophages est également une autre stratégie largement utilisée de nos jours. Cette résistance est généralement due à une mutation ponctuelle dans le gène codant pour le récepteur bactérien, indispensable à la fixation du phage à la bactérie avant l'infection. Toutefois, un nouveau mécanisme, indépendant de ces récepteurs et expliquant cette résistance a récemment été proposé par une équipe québécoise en partenariat avec la société Danisco. Ce mécanisme (CRISPR) permettrait de sélectionner de nouvelles bactéries résistantes pour de nombreux phages.

Cependant, ce système n'existerait pas chez les lactocoques, mais uniquement chez les streptocoques et les lactobacilles pour les bactéries lactiques les plus classiquement utilisées dans l'industrie laitière.

Fabrication et ma



La 1^{ère} étape avant la fabrication de la farine consiste à choisir les blés utilisés. Pour faire une bonne farine, il faut un mélange de 3 ou 4 variétés de blé panifiable qui se complètent. Une fois le blé choisi et acheminé au moulin, il est monté dans un boisseau d'attente. Puis on prépare le grain dans un tatar: cette phase, essentielle pour la qualité de la farine débute par un triage et un nettoyage des produits. On retire la poussière, les morceaux de paille, les cailloux, ...

Une fois trié, le blé est brossé puis humidifié pour lui permettre de gonfler et d'être plus facilement écrasé. Une humidification des grains permet d'atteindre une hygrométrie à coeur de 17 à 18% dans le but de permettre un bon écrasement du grain entre les meules. Le blé, près à moudre, finit son circuit dans la trémie. Le blé est ensuite stocké dans les silos pendant 24 heures.

On procède ensuite au broyage qui consiste à passer les grains de blé dans

des cylindres en acier cannelé (broyeurs) puis, ensuite, dans des cylindres lisses (convertisseurs) et cela à plusieurs reprises, 4 à 5 fois en moyenne pour obtenir une farine pure et fine. Des tamis séparent les produits de chaque broyage et les classent selon leur grosseur : c'est le blutage.

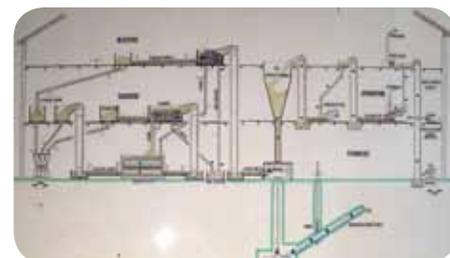
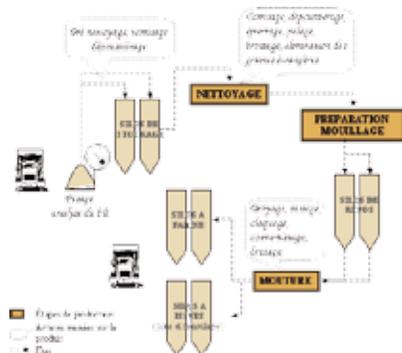
A la fin du tamisage, il ne doit rester que la farine.

Celle-ci est alors envoyée dans une mélangeuse où elle repose en attendant d'être tirée soit en sacs soit en vrac selon les besoins.

Le grain de blé se compose de trois parties essentielles :

- les enveloppes qui protègent la graine et qui, avec l'assise protéique, donneront le son, après le travail du meunier.
- le germe qui donnera naissance à un autre blé si au lieu d'être livré au moulin, le grain est semé en vue d'une prochaine récolte.
- l'amande, constituée d'un ensemble de cellules, renferme les grains d'amidon, réunis entre eux par une sorte de ciment naturel, le gluten. C'est l'amande qui donnera la farine.

Composition du grain de blé :
 Amande farineuse : 81 à 88 %
 Enveloppes : 14 à 16 %
 Germe : 2,5 à 3 %



Marché de la farine



En aval de la filière céréalière se trouve le secteur de la minoterie industrielle, qui se compose actuellement de près de 180 unités de production dont :

120 moulins écrasant le blé tendre pour la fabrication des farines destinées à la boulangerie, pâtisserie, biscuiterie... etc ;

60 semouleries écrasant le blé dur pour la fabrication des semoules destinées à la production des pâtes alimentaires et couscous.

Selon l'article 14 de la loi 12-94 relative à l'ONICL et à l'organisation du marché des céréales et légumineuses, la minoterie industrielle est définie comme étant une installation de

mouture qui procède à l'écrasement des céréales en vue de la commercialisation des produits en résultant.

Du fait de la proximité des zones de production et d'approvisionnement en céréales, c'est l'axe Casablanca-Fès qui connaît la plus forte concentration d'unités industrielles.

Le secteur réalise un chiffre d'affaires annuel moyen avoisinant les 20 milliards de dirhams et emploie près de 10 000 personnes.

L'équipement installé dans les minoteries a une capacité d'écrasement estimée à près de 79 millions de quintaux, répartie selon la région comme suit :

Région	Capacité d'écrasement en 1000 qx	Taux d'utilisation de la Capacité d'écrasement
Centre	30 843	51,53%
Centre Nord	10 485	66,55%
Centre Sud	09 270	59,96%
Nord Ouest	10 581	57,51%
Oriental	04 104	49,51%
Sud	04 320	77,31%
Tensift	09 300	49,14%
Total	78 903	58,37%

Données arrêtées au 31 décembre 2009 Fédération Nationale de la Minoterie

C'est le blé d'hiver ou blé tendre qui est à l'origine de la farine panifiable.

Le blé dur sert à la fabrication des semoules, couscous et pâtes.

Le travail du meunier consiste, tout en conservant le germe, à détacher l'amande farineuse du son en broyant le grain. C'est ainsi que l'on obtient la farine.

Depuis plus d'un siècle, le broyage mécanique a remplacé le travail des meules de pierre. Des gros cylindres métalliques (250 mm de diamètre, 500 à 1000 mm de long) tournent à une cadence régulière. Ils sont formés de deux rouleaux cannelés qui tournent en sens inverse, à vitesse différente, et vont écraser les grains qui passent entre leurs dents. Les grains passent donc quatre ou cinq fois dans des cylindres de plus en plus rapprochés, aux cannelures de plus en plus fines.

Au cours des étapes de broyage et de convertissage, les produits vont être tamisés afin de séparer la farine de l'écorce dans un planchister (tamis superposés). Cet appareil permet, à l'aide de tamis (métalliques à gros trous au départ puis en soies de plus en plus fines) d'éliminer, au fur et à mesure, les sons (l'écorce du blé) qui sont acheminés dans des circuits parallèles.

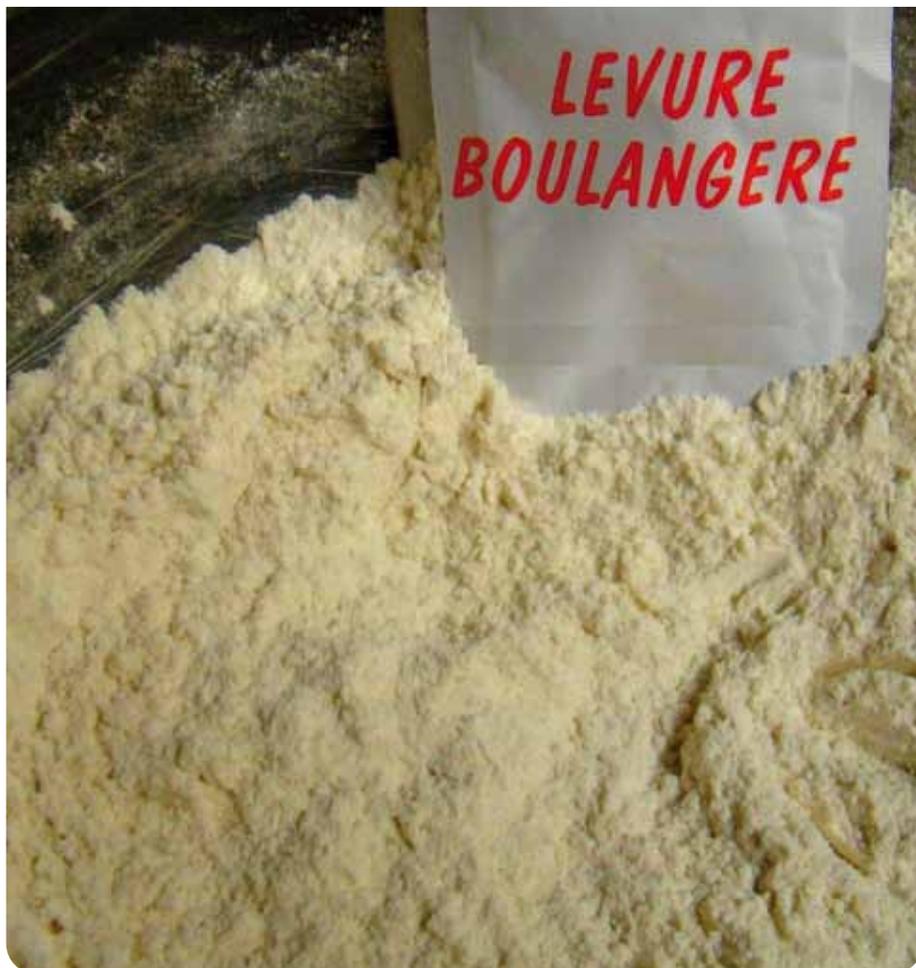
Les produits qui sortent des meules tombent dans un tamis cylindrique : «la bluterie». La mouture passe successivement sur des tamis plus ou moins gros. Ces divers produits sont alors mis en sac.

Toutes les espèces de céréales produisent une amande remplie de multiples grains d'amidon qui peuvent être séparés par broyage en fournissant une farine nutritive.

La poussière de farine en suspension dans l'air est explosive, étant donné que c'est un mélange d'une fine poudre inflammable avec de l'air. Dans les usines du Moyen Âge, les bougies, les lampes, et les autres sources de feu étaient interdites. Certaines explosions dévastatrices se sont déjà produites dans les moulins à farine, comme l'explosion de Washburn «A» Mill, à Minneapolis, en 1878. Cet accident avait fait 18 morts.

La levure de

Cette levure est utilisée en panification par les boulangers, mais aussi dans l'industrie pour la production de vins. Elle est également utilisée pour la



La levure est la source naturelle la plus riche en vitamines B, essentielles pour les systèmes nerveux et musculaire.

Sa consommation est particulièrement recommandée en tant que complément alimentaire d'exception, pour les personnes anémiées et peu résistantes à l'effort.

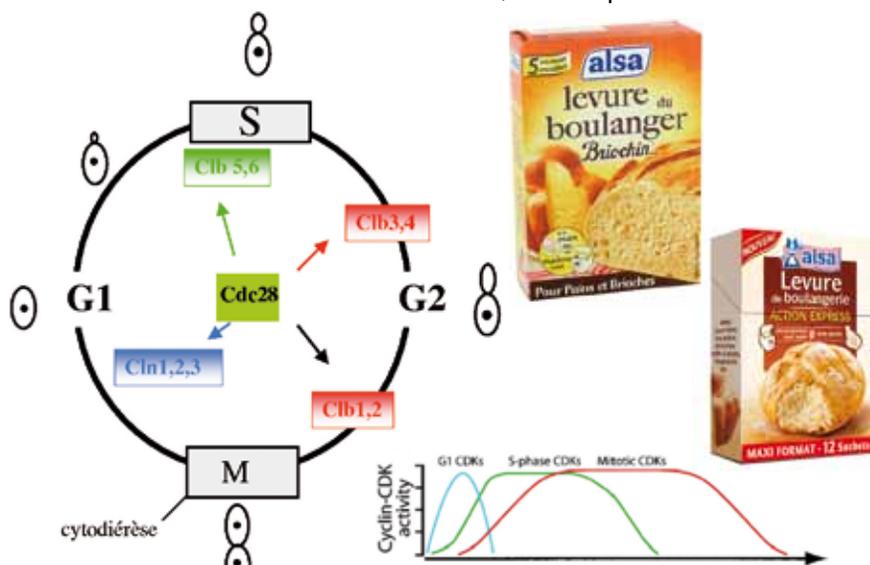
- 10 grammes de levure apportent :
- * 1,2 mg de vitamine B1 (soit 85% des apports journaliers recommandés)
 - * 3,7 mg de vitamine B3 (20% des AJR)
 - * 0,4 mg de vitamine B6 (25% des AJR)
 - * 0,15 mg de vitamine B9 (75% des AJR)
 - * 16 acides aminés vitaux
 - * des protéine
 - * des sels minéraux assimilables (calcium, fer, magnésium, zinc, sélénium)

La levure de boulanger est un produit vivant, c'est un champignon unicellulaire microscopique (le *Saccharomyces cerevisiae* : 12 milliards au gramme de levure), qui se développe lentement quand il est dans une ambiance tiède. Ce champignon unicellulaire microscopique est responsable d'une fermentation dite alcoolique. La fermentation alcoolique est une réaction chimique exothermique qui transforme des sucres fermentescibles présents naturellement dans la farine (amidon) en alcool et gaz carbonique avec dégagement de chaleur. La formation de gaz carbonique est responsable de la levée de la pâte à pain durant les phases de pointage et de repos et non pas au cours de la cuisson.

Ce champignon se présente sous forme sèche, en paillettes ou en gélules. La le-

vre de boulanger peut, quant à elle, être achetée au détail en cubes chez les artisans-boulangers. Comme c'est un

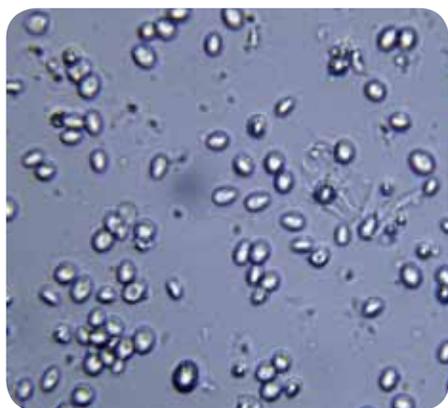
produit frais et vivant, il ne se conserve pas plus de quelques jours. Vous pouvez aussi l'acheter déshydratée. Elle se conserve très longtemps et peut s'utiliser pratiquement comme de la levure fraîche, il faut cependant en mettre envi-



Le cycle Cellulaire de la levure *Saccharomyces cerevisiae*

boulangier

de la bière par les brasseurs et dans l'industrie viticole production de Bioéthanol, notamment au Brésil



ron moitié moins en poids.

Cette levure est destinée aux pains et viennoiseries, on l'incorpore à la pâte en douceur et on attend qu'elle fasse son travail. Cette levure est utilisée en panification par les boulangers, mais aussi dans l'industrie de la bière par les brasseurs et dans l'industrie viticole pour la production de vins. Elle est également utilisée pour la production de Bioéthanol, notamment au Brésil (fermentation de la canne à sucre) et aux États-Unis (fermentation du maïs).

Composition moyenne de la levure fraîche :

- * Matières cellulosiques, 1,5%
- * Sucre, 12%
- * Matières minérales, 2%
- * Vitamines B-PP-E

Composition de la levure déshydratée :

Il existe deux sortes de levure déshydratée : ordinaire et super active. Si la levure de boulangier ordinaire ne contient aucun agent chimique, la levure du boulangier super active contient elle, en complément de la levure déshydratée un émulsifiant et un antioxydant (émulsifiant : E491 (monostéarate de sorbitane : émulsifiant à base de graisse animale), antioxydant : E300 (acide ascorbique : vitamine C); ces produits permettent d'obtenir une levure qui agit plus rapidement que la levure ordinaire.

L'origine de la fabrication de la levure remonte à l'Égypte ancienne. Certains récits parlent de bouillies de grain liquides que des boulangers plaçaient dans un endroit frais et qu'ils utilisaient lorsque la formation de bulles de gaz faisait mousser le liquide.

Au XVII^e siècle, les boulangers utilisent de la levure de bière liquide faite à partir d'un mélange de grains germés et d'eau, mais le pain avait une saveur amère.

En 1847, à Vienne, en Autriche, on commence à fabriquer une levure adaptée à la panification, c'est la naissance du pain viennois.

Vers 1856, Louis Pasteur, grâce à ses travaux permet d'expliquer les phénomènes de la fermentation produite à l'intérieur de la pâte. Débute alors la fabrication industrielle de la levure.

La levure fraîche se vend sous forme de « pains » de 500g ou au poids. Elle peut être « compressée » sous forme de cubes de 40 g environ. Cette levure doit en principe être activée une dizaine de minutes dans un peu d'eau ou de lait tièdes avant emploi.

La levure déshydratée se trouve souvent sous le même type de conditionnement que la levure chimique, à savoir en sachets. Attention de ne pas les confondre.

On utilise principalement la levure du boulangier pour le pain et la levure chimique pour les gâteaux.

Conservation : Dans une boîte isotherme car la levure est sensible à l'humidité.

Les consommateurs sont de plus en plus attentifs à la qualité et aux bienfaits de leur alimentation. C'est aujourd'hui pour eux que se développent de nombreux ingrédients issus de la levure. Ces ingrédients sont destinés aux industries agroalimentaires, de la santé, de la cosmétique et des biotechnologies. Dans chacun de ces secteurs, la levure et ses dérivés constituent des solutions efficaces et recherchées.

Sa consommation est particulièrement recommandée en tant que complément alimentaire d'exception, pour les personnes anémiées et peu résistantes à l'effort.

Boulangerie-pâtisserie artisanale,

En accueillant pour la première fois le nouveau le célèbre salon Européen devient le premier événement



Dans un contexte de mutation des modes de consommation, les boulangers-pâtisseries sont de plus en plus nombreux à développer une offre en restauration : snacking, petite restauration, traiteur... Cette évolution entraîne une indispensable transformation des équipements, de l'agencement des boutiques et des concepts. C'est dans cette logique que s'inscrit le rapprochement d'Europain avec SuccessFood, nouveau repère des professionnels qui réinventent chaque jour leur métier de restauration. En effet, depuis plusieurs années, le métier de boulanger vit une vraie révolution. Aujourd'hui, il n'est plus seulement un artisan au savoir-faire reconnu, il est un véritable chef d'entreprise moderne qui doit maîtriser de multiples compétences. Si la boulangerie-pâtisserie est l'un des secteurs les plus dynamiques et innovants, c'est que ses acteurs ont su s'adapter aux muta-

tions sociétales et aux nouvelles habitudes des consommateurs. Tout d'abord en proposant un assortiment de pains,

aux goûts, formes et ingrédients les plus variés, susceptibles de répondre à n'importe quelle envie et situation. Ensuite, les boulangers ont su prendre le virage du snacking en développant une offre complémentaire de restauration rapide à emporter : sandwiches, quiches, pizzas, verrines et même plats chauds ou froids... Ainsi le boulanger se fait traiteur et pâtisseries. Pour développer son affaire, il doit innover et surprendre pour fidéliser sa clientèle. Mais il doit aussi rentabiliser en manageant une équipe au fournil et en boutique. L'artisan, créateur et fervent défenseur de la qualité et des produits simples et nobles, devient alors chef d'entreprise aux multiples casquettes, à la fois technicien, gestionnaire, manager, commercial et communicant.

Ainsi, quelles que soient la taille de leur boutique, leur situation géographique et leur type de clientèle, les artisans

650 exposants

80 000 m²
de surface d'exposition

82 500 visiteurs

65 % de visiteurs français

35 % de visiteurs
internationaux

140 pays visiteurs

200 journalistes
internationaux

source Europain 2010

un métier en constante mutation

salon SuccessFood, « pour réinventer la restauration », associant le monde de la boulangerie à celui de la restauration.

La Rue des Succès, ou le partage d'expérience...

En outre, la synergie d'Europain avec SuccessFood lui permettra de mieux appréhender la mutation du métier de boulanger et son élargissement à la restauration. Concept inédit pour le partage d'expérience, la Rue des Succès mettra en scène des modèles économiques expliqués par leurs créateurs. Sur plus de 1.000 m² seront présentés des concepts gagnants de boulangerie et de lieux de restauration ayant fait la preuve de leur pertinence.



boulangers-pâtisseries disposeront sur Europain de tous les atouts qui leur permettront de poursuivre leur croissance et leur diversification. Les 750 exposants et marques attendus sur le salon leur feront découvrir des produits plus faciles d'utilisation, adaptés aux goûts des consommateurs, des matériels plus ergonomiques, plus performants, moins énergivores, rapidement rentabilisés.... La plupart feront en direct la démonstration de leurs toutes dernières créations et innovations. Mais posséder l'équipe-

ment dernier-cri ne fait pas tout. Le boulanger-pâtisseries doit rester constamment à l'affût des tendances et sentir avant tout le monde ce qui fera la boulangerie-pâtisserie de demain.

Pour cela, Europain propose un dispositif tout entier tourné vers l'innovation :

- L'Espace Nouveautés et Innovations 2012 qui valorisera les produits et équipements innovants des exposants dans

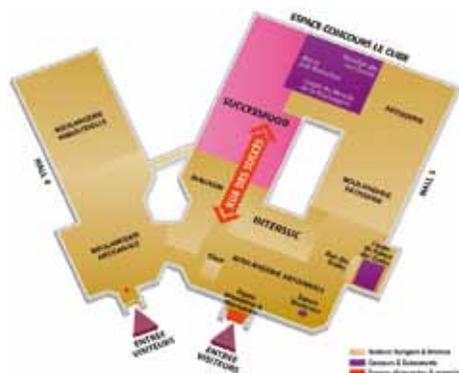


tous les secteurs ;

- Les Trophées Européen Innovation 2012 qui récompenseront les meilleures innovations ;

- Les Collections Intersuc 2012 qui mettront en valeur les créations sucre et chocolat.

Rendez-vous mondial de toute la profession, Europain apporte au boulanger du 21^{ème} siècle les solutions les plus innovantes et les mieux adaptées, tant en termes d'offre, de tendances, de gestes techniques, que d'information.



Les savoir-faire en démonstration

Par sa maîtrise des bons gestes, l'artisan boulanger-pâtisseries sera toujours le garant du savoir-faire, de l'expertise et de la créativité de son métier, au plus haut niveau. Sur Europain, les visiteurs pourront assister à 2 concours prestigieux :

- La Coupe du Monde de la Boulangerie qui fera s'opposer des équipes de 3 candidats boulangers de 12 pays lors des trois épreuves : pain, viennoiserie et pièce artistique.

- Le Mondial des Arts Sucrés verra s'affronter pendant quatre jours les équipes de 16 pays, obligatoirement composées d'un duo mixte. Le Maroc participera d'ailleurs à cette seconde épreuve ! Bonne chance.

Europain 2012 - du 3 au 7 mars 2012 - Paris-Nord Villepinte

Le calendrier des salons



ALLEMAGNE

FRUIT LOGISTICA 2012

Salon international pour le marketing des fruits et légumes

Du 08 au 10 fév. 2012

à BERLIN

Tél : +49 (0)30 3038 0

Fax : +49 (0)30 3038 2325

www.fruitlogistica.de/en
fruitlogistica@messe-berlin.de



MAROC

SOLAIRE EXPO

Salon international de l'énergie solaire

Du 09 au 12 fév. 2012

à MARRAKECH

Tél : +212 522 94 65 25

GSM : +212 661 64 94 25

www.solaireexpomaroc.com
aicom.events1@gmail.com



ALLEMAGNE

FISH INTERNATIONAL 2012

Salon professionnel international du poisson et des produits issus de la mer

Du 12 au 14 fév. 2012

à BRÈME

Tél : +49 (0) 421 3505 260

Fax: +49 (0) 421 3505 681

www.fishinternational.com
info@fishinternational.de



USA

WORLD AG EXPO 2012

Salon international du machinisme agricole

Du 14 au 16 fév. 2012

TULARE, CA

Tél : +1 (559) 688 1751

www.internationalagricenter.com
info@farmshow.org



FIMA
AGRICOLA

ESPAGNE

IMA AGRICOLA 2012

Salon international des machines agricoles

Du 14 au 18 fév. 2012

à SARAGOSSE

Tél : +34 976 764 700

Fax : +34 976 330 649

www.feriazaragoza.com/
fima_agricola.aspx
info@feriazaragoza.com



FRANCE

PARIZZA 2012

Le rendez-vous des professionnels du snacking et de la restauration à l'italienne

Du 15 au 16 fév. 2012

à PARIS

Tél : +33 (0)1 47 56 50 00

Fax : +33 (0)1 47 56 51 00

www.parizza.com
florence.aynie@reedexpo.fr



MAROC

PISCINEXPO

Salon international de la piscine, du spa et du bien être

Du 15 au 18 fév. 2012

à CASABLANCA

Tél : +212 522 26 39 72 /
+212 669 73 01 83

www.piscinexpomaroc.com
kamallwed@gmail.com



ALLEMAGNE

BIOFACH 2012

Le marché bio international. Salon et congrès

Du 15 au 18 fév. 2012

à NÜREMBERG

Tél : +49 (0) 911 860 60

Fax: +49 (0) 911 860 68 228

www.biofach.de
info@nuernbergmesse.de



E.A.U

GULFOOD EXHIBITION 2012

Salon de l'alimentation, de l'hôtellerie, des services à la restauration, des machines pour l'agro-alimentaire ...

Du 19 au 22 fév. 2012

à DUBAÏ

Tél : +971 (4) 332 10 00

Fax: +971 (4) 331 21 73

www.gulfood.com



JAPON

HOTERES JAPAN 2012

Salon international des équipements pour l'hôtellerie et la Restauration

Du 21 au 24 fév. 2012

à TOKYO

Tél : +81 (0)3 34 34 00 93

Fax: +81 (0)3 34 34 80 76

www.jma.or.jp/hcj/eng
hcj@convention.jma.or.jp



INDE

HORTI EXPO 2012

Salon international de l'horticulture et de l'agro-alimentaire

Du 24 au 26 fév. 2012

à NEW DELHI

Tél : +91 (11) 26 68 06 83

www.hortiexpo.com
mediatoday@vsnl.com



ROYAUME UNI

HOTELYMPIA 2012

Salon international de l'hôtellerie restauration

Du 26 fév. au 01 mars 2012

à LONDRES

Tél : +44 (0)20 78 86 30 00

Fax: +44 (0)20 78 86 30 01

www.hotelympia.com
hotelympia@freshrm.co.uk



RÉP. TCHÈQUE

SALIMA 2012

Salon international de l'alimentation

Du 28 fév. au 02 mars 2012

à BRNO

Tél : +420 541 152 806

Fax: +420 541 153 067

www.bvv.cz/en/salima
salima@bvv.cz



FRANCE

EUROPAIN 2012

Salon mondial de la boulangerie, de la pâtisserie et des traiteurs

Du 03 au 07 mars 2012

à PARIS

Tél : +33 (0)4 72 31 54 54

Fax: +33 (0)4 72 31 54 99

www.europain.com
infos@europain.com



MAROC

MAROCOTEL 2012

Salon international de l'hôtellerie et des équipements hôteliers

Du 07 au 10 mars 2012

à CASABLANCA

Tél : +212 522 46 54 52

Fax: +212 522 27 43 39

www.marocotel.org
karim@reedexpo.fr



DJAZAGRO 2012

Salon international de l'industrie alimentaire

Du 23 au 26 avril 2012

à ALGER

Tél : +33 (0)1 76 77 11 11

Fax: +44 (0)1 76 77 12 12

www.djazagro.com
info@comexposium.com

Pour plus d'information visiter notre site web : www.resagro.com

EUROCHEF

Foodservice Equipment



*Equipez vos cuisines
professionnelles
"clé en main"*

Financement de vos projets sur 12 mois*

...Foodservice Equipment

- Adresse : 11, Rue Ibn Yaala El Ifrani, Appt 6, Résidence " Les Arènes" Casablanca 20 100
- Contact : Fabrice JOHANNET
- Tél : 0661 44 40 45
- Email : eurochef@eurochef-maroc.com

Salon International de l'Équipement
Professionnel pour l'Hôtellerie,
la Restauration, les Métiers de bouche,
le Bien-être et Les Loisirs.

MAROCOTEL
by EQUIP'HOTEL PARIS

rejoignez-nous sur le stand numéro 4 îlot 13

Cosmétique à base d'huile d'olive,

L'huile d'olive est l'unique huile végétale issue de fruits ; les autres huiles provenant de la vitamine A, véritable actif de la régénération cellulaire, et de la chlorophylle,



Très riche en acides gras et en antioxydants, mais aussi en vitamine E, l'huile d'olive est un composant de choix pour la réalisation de vos produits cosmétiques. La scalane est un autre composant intéressant et très précieux contenu dans l'huile d'olive, qui forme un film protecteur naturel sur la surface de la peau.

Les multiples usages de l'huile d'olive
L'huile d'olive est tout à la fois un médicament, un cosmétique et un aliment. Les vertus de l'huile pour la santé ont été mises en évidence dès l'Antiquité par

Hippocrate, puis Averroès qui l'utilisent comme composant médicinal.

Bienfaits multiples et combinaisons produits

L'huile d'olive peut être utilisée sur tout le corps. Elle nourrit, protège et assouplit la peau. Les produits hydratants incorporent dans leur formule les vertus de cette huile souvent associées avec d'autres ingrédients comme le citron, le lait de coco ou le miel, qui sont trois antioxydants qui retardent le vieillissement, grâce à la vitamine E qui combat la formation de radical libre, responsable de

vieillesse. Elle améliore également l'acné et l'eczéma, car elle nourrit la peau en profondeur et la tonifie. Puis elle régénère et nourrit les cheveux secs et abîmés par l'environnement, le vent, le soleil ou la pollution.

En outre, combinée à des huiles essentielles et d'autres plantes, elle garde droit de cité dans les médecines traditionnelles et populaires dont la phytothérapie est l'héritière. Ses vertus chauffantes

Méthode de trituration

- La méthode traditionnelle adopte des principes simples de fonctionnement. L'utilisation d'une meule en pierre actionnée à l'aide de la force humaine ou animale et de scourtins (filtre en osier) qui sont pressés mécaniquement afin de libérer le jus de fruit : l'huile d'olive

- La méthode continue est née dans les années 50 afin de réduire les coûts et le travail manuel. Ce système est un ensemble de machines coordonnées sur une ligne de production homogène, rationnelle et technologiquement avancée. Le système continu adopte des broyeurs métalliques qui broient les olives de manière différente.



un produit d'exception

graines. Ainsi, elle est la seule huile à contenir naturellement essentielle à la croissance des cellules et à la cicatrisation.



fantas et calmantes en font une huile de massage (Kinésithérapie). Quant à la feuille d'olivier, elle est un fongicide naturel.

Composition et vertus

L'huile d'olive est formée de triglycérides, autrement dit d'acides gras monoinsaturés (principalement l'acide oléique) et de la carotène, qui produisent respectivement la vitamine E et la provitamine A, lesquels, associés aux polyphénols, sont de puissants agents

antioxydants.

À l'inverse des huiles polyinsaturées (huiles de soja ou de tournesol), l'huile d'olive ne dérègle pas la programmation cellulaire, principale cause du vieillissement, par sa teneur en vitamine E, elle augmente même la capacité de défense de l'organisme. La consommation d'huile d'olive est également recommandée dans les cas des gastrites hyperchlorhydriques et d'ulcères. Elle prévient la formation de calculs biliaires, agit favorablement sur l'atonie de la vésicule biliaire et prise pure et à jeun, elle favorise le transit intestinal. Ses pigments, ont une action préventive des maladies cardio-vasculaires.

L'huile d'olive est aussi préconisée pour lutter contre les excès de table et les lendemains d'agapes, on conseille d'en boire une bonne cuillerée.



Après le bain, on peut se frictionner le corps avec quelques gouttes d'huile d'olive autant pour se réchauffer que pour s'hydrater et combattre l'acidité de l'eau.

L'huile d'olive, recommandée aussi bien par les nutritionnistes, que par les dermatologues, est un produit qui est bon pour la santé de la peau et du cheveu grâce à sa teneur en antioxydants et en vitamines, qui lui apportent des propriétés curatives.

Pour éviter d'avoir des ongles cassants : tremper ses doigts dans l'huile tiède puis les frotter d'alcool iodé.

Pour avoir des cheveux brillants : mélanger un jaune d'œuf, de l'huile d'olive, un peu de bière et de jus de citron; appliquer sur la tête avant le shampooing.

Pour conserver les dents blanches : frotter les gencives avec de l'huile et la garder longtemps dans la bouche.

Pour adoucir la peau : se frictionner à l'huile d'olive salée puis rincer, ou encore verser dans l'eau de son bain quelques cuillerées d'huile.

Pour se protéger des brûlures : du soleil et aussi pour obtenir un bronzage naturel et uniforme, on peut tout simplement s'enduire d'huile d'olive pure.



Au service du packaging

Restauration et Gourmet



Produits d'accueil et Spa



39-41 Rue de Bergerac la Gironde - 20500 Casablanca Maroc - Tél: +212 5 22 30 67 11 - Fax: +212 5 22 30 67 12
E-mail: commercial@jil-emballages.com - Web: www.jil-emballages.com



Dernières solutions de contrôle intégré pour le résidentiel

Lutron Electronics Co. Inc., société spécialisée dans la gestion de l'éclairage a présenté une nouveauté au salon ISE 2012 à Amsterdam : l'HomeWorks QS. HomeWorks va au-delà de la gestion de la lumière et des stores, en intégrant le contrôle de la climatisation et du matériel audiovisuel et en fournissant des prestations plus puissantes aux utilisateurs et aux installateurs. Cette solution intégrée pour toute la maison comprend des fonctionnalités de contrôle plus larges, de la technologie leader sans fil pour gérer les fenêtres à travers la technologie Clear Connect™ Radio Frequency (RF), et un contrôle des sources à haute efficacité lumineuse avec le maximum de garantie. HomeWorks QS facilite l'économie énergétique en ajoutant la gestion et le réglage des sources à haute efficacité lumineuse, comme les lampes à LED et fluorescents.

Solutions intelligentes pour les stores

Lors de ce salon, Lutron a également permis aux visiteurs de découvrir sa nouvelle gamme de solutions intelligentes de stores notamment les stores cellulaires Serena™. Cette nouvelle solution de stores s'intègre facilement avec la solution de contrôle intégrale de la maison de Lutron HomeWorks QS. En offrant la possibilité de régler les stores avec une télécommande ou avec un clavier encastré au mur, les stores cellulaires représentent une solution idéale pour fournir une touche sophistiquée. Une grande variété de tissus, couleurs, styles et textures sont disponibles. De plus, les stores cellulaires Serena peuvent être contrôlés et réglés à travers l'application pour iPad de Lutron, ce qui donne à la gamme un autre niveau de fonctionnalité.



Adomicile.ma et Chèque-Déjeuner révolutionnent le marché de la restauration

Adomicile.ma, le premier site de restauration en ligne, et Chèque-Déjeuner, acteur majeur au Maroc des titres de paiement signent un contrat de partenariat stratégique. Ce partenariat a pour objet de faire profiter chacune des parties des canaux de distribution de son partenaire, par la mutualisation du réseau d'affiliation.

Chèque déjeuner est partenaire avec le premier site de restauration en ligne proposant une vitrine virtuelle pour les restaurateurs ainsi qu'une plateforme de rencontre entre l'offre et la demande.

Adomicile.ma apporte de son côté une solution attrayante pour les entreprises et les particuliers utilisateurs des chèques déjeuner et chèques cadhoc.



Ouverture d'un hôtel Courtyard en Algérie à Sétif en 2014

Après l'ouverture en 2011 du Renaissance Tiemcen Hotel, Marriott continue son développement en Algérie avec l'ouverture en 2014 d'un Courtyard à Sétif. Exploité sous contrat de gestion avec Prom-Bati SPA et situé dans le complexe « Sétif-Mall », il dispose de 198 chambres dont 52 suites, un restaurant, un centre de fitness et une piscine, une salle de prière et un centre d'affaires. Marriott souhaite poursuivre son développement en Afrique du Nord notamment en Algérie avec un Courtyard et un Residence Inn à Alger, au Maroc et en Egypte.

Une nouveauté sans équivalent : Le Chiller, véritable micro-ondes du froid

Rares sont les occasions de découvrir un produit réellement nouveau. Malgré l'imagination des chercheurs et les capacités de réalisation des industriels, on imagine aisément que tout existe !!!

La société Eurochef Maroc, met sur le marché une nouveauté sans équivalent, Le Chiller, qui répond aux attentes des professionnels de l'hôtellerie et de la restauration.

Quel type d'appareil peut bien être Le Chiller ? Tout simplement un matériel d'un genre nouveau, un micro-ondes du froid, qui, pour le décrire en quelques mots, refroidit les boissons très vite, sans affecter les qualités organoleptiques de celles-ci.

Enfin, il fait gagner de l'argent : un client qui boit frais consomme plus.

Explications : Un liquide de refroidissement en température constante entre -35° et -40° parfaitement isolé, sans aucun contact avec les boissons qu'il refroidit. Une membrane cryogénique s'interpose entre le liquide de refroidissement et les boissons. Même aux plus basses températures, cette membrane garde sa souplesse, garantissant un froid sec.



Caddie® lance une nouvelle génération de chariots de service de chambres

conjuguant efficacité, confort et plaisir d'utilisation : la gamme Caddie® Valet Lotus. De 290 à 520 dm³ selon les modèles, la capacité a été augmentée de près de 40 % (par rapport à la moyenne des chariots du marché) afin de permettre de stocker l'équivalent d'une journée complète de travail évitant ainsi les allers-retours entre les chambres et l'office. Un gain de temps non négligeable renforcé par la possibilité d'agencer le volume principal recevant le linge grâce à des étagères facilement amovibles sans outils pour une approche quasi sur-mesure. Grande première sur le segment : des satellites amovibles, véritables prolongations autonomes du chariot, permettant l'intervention directe en chambre sans pour autant déplacer l'unité centrale. Equipés d'un sac à linge ou à cordelette standard, les satellites assurent sans effort la collecte du linge au pied du lit. Ils peuvent également être équipés d'un sac plastique pour la collecte des déchets (simple ou avec système de tri).



SM le Roi Mohammed VI, que Dieu L'assiste, a procédé, vendredi, à l'inauguration du terminal de l'aéroport de Rabat-Salé, dont les travaux de rénovation et de réaménagement ont nécessité un investissement global de 287 millions de dirhams (MDH).

Ouverture des travaux des 5es rencontres des métiers du voyage et du tourisme (SNAV) à Marrakech

Le Ministre du Tourisme, M. Lahcen Haddad, a souligné jeudi 19 janvier à Marrakech, à l'occasion de l'ouverture des travaux des 5es Rencontres des métiers du tourisme et du voyage (SNAV) que le gouvernement est déterminé à s'impliquer pleinement dans les orientations stratégiques de la Vision touristique 2020.

Gulfood Exhibition 2012, le salon de l'alimentation et des boissons, de l'hôtellerie, de la réfrigération et des services à la restauration, des fournitures et services pour hôtels, des machines pour l'agro-alimentaire, de la boulangerie, de l'emballage... aura lieu du 19 au 22 février 2012 à Dubaï

Cash Systèmes Industrie
Terminaux Point de Vente

STAR

CSI

STAR

Wi-Fi

Cash Systèmes Industrie Afrique
7, Rue d'Asilah, Bourgogne, 20000 Casablanca
Tel: 05 22.20.99.79 - Fax: 05 22.20.98.14
www.cashsystemes.eu

Segafredo

Toute la gamme de produits



Aujourd'hui, Segafredo Zanetti est le leader de l'Espresso en Italie et dans le monde avec plus de 70 000 clients et 25 millions de tasses bues chaque jour. C'est également le 3ème producteur mondial de café vert avec ses propres plantations. Et pourtant, Segafredo n'était présent au Maroc qu'à travers ses coffee shop. Cette injustice est maintenant réparée grâce à la société Vending Pro, seul revendeur des produits Segafredo au Maroc. En effet, depuis quelques mois, vous pouvez découvrir toute la gamme

Segafredo dans les meilleurs établissements du Royaume : café bien sûr mais aussi thé (via la marque Brodies), chocolat et capuccino. La mission de Vending Pro est de démocratiser le produit, de faire connaître le goût, la culture et la préparation du véritable Espresso italien aux Marocains. Ce produit Premium destiné au CHR verra bientôt son implantation au sein des GMS pour offrir au plus grand nombre la possibilité de boire l'un des meilleurs cafés du monde.

Les mélanges Segafredo Zanetti sont

étudiés avec soin, créés pour exhaler au mieux les caractéristiques intrinsèques des grains d'origine. Ils naissent des meilleures qualités d'Arabica et Robusta, dont la provenance est unique et étroitement contrôlée. Le café est donc un mélange harmonieux, dans lequel l'Arabica apporte l'arôme et le goût et le Robusta le corps et la densité. 3 cafés en grains sont proposés :

* Segafredo Massimo : Mélange d'arabica et de robusta surtout sud-américaines, au corps intense et très équilibré, aux subtiles notes de miel.

* Segafredo Mild : Mélange d'arabica et de robusta principalement brésiliens, équilibrés, moelleux et veloutés,



Originaire de Bologne en Italie, Segafredo est né de la passion d'un homme Massimo Zanetti qui s'est donné pour mission de faire connaître le goût, la culture et la préparation du véritable espresso italien dans le monde entier. Segafredo a spécialement sélectionné des grains de cafés arabicas, torréfiés avec soin grâce au savoir-faire de ses maîtres torréfacteurs. Au petit déjeuner, après le repas, au goûter, vivez l'expérience inoubliable de la dégustation d'un espresso Segafredo au corps intense et de ses spécialités gourmandes.



Zanetti disponible enfin au Maroc



ils sont caractérisés par des notes fruitées, avec des nuances qui varient du suave au suave-doux.

* Segafredo Extra-strong : Mélange d'arabica et de robusta brésiliens, structurés, aux nuances intenses et aux notes de pain grillé et de chocolat.

Segafredo ce sont aussi deux machines espresso. La MZ qui cache sous son design avant-gardiste un concentré de technologie permettant à chacun de pouvoir enfin goûter à la maison au plaisir d'un authentique espresso. Et la SZ01, machine professionnelle destinée aux cafés, salons de thé, hôtels et restaurants ainsi qu'aux administrations. Sa cadence de préparation de café est équivalente à celle des machines à café traditionnelles. Elle est équipée de deux chaudières (dont l'une pour le café et l'eau chaude et l'autre pour la vapeur) et d'un adoucisseur d'eau, afin de prévenir la formation du tartre et garantir un café espresso de qualité. A noter que ces 2 machines MZ et SZ01 fonctionnent avec la gamme de capsules Segafredo



Zanetti Coffee System (voir encadré). Grâce aux larges compétences du groupe Segafredo Zanetti, qui nourrit et cultive la passion du café jour après jour et au professionnalisme et expérience de la société Vending Pro, les cafés Segafredo vous sont proposés pour un plaisir gustatif hors du commun. Il ne tient maintenant qu'à vous de découvrir le café italien le plus connu et le plus apprécié dans le monde entier. Vous pourrez découvrir toute la gamme Segafredo sur le salon Marocotel.

Pour tout renseignement, contacter la société Vending Pro : 05 22 32 17 49 vendingpro.ma



Segafredo Zanetti Coffee System dirigée par Matteo Zanetti, le fils du fondateur, propose des capsules de café uniques pour réaliser des espressi inimitables

- Les Classiques, assemblages parfaits du Robusta et de l'Arabica avec le véritable Espresso, au goût équilibré et à la crème onctueuse et le décaféinato, l'espresso naturel et crémeux, décaféiné de manière naturelle pour préserver tout son goût

- Le Origini, 100% Arabica Avec le Costa Rica au bouquet est

intense et harmonieux, et au goût fruitier et persistant, apportant rondeur au palais et sensations élégantes.

Avec le Peru, aromatique et léger avec des notes subtiles chocolatées, un corps consistant et velouté.

Avec Brasile, parfaitement équilibré, rondeur délicate aux arômes suaves et au goût relevé de subtiles notes de miel.

Il est à signaler que les capsules sont biodégradables et possèdent 2 filtres papiers pour une meilleure hygiène et un confort d'utilisation.

Le relamping ou relampage, comment

Rencontre avec Eric Kirsnewaz, Directeur Général



Un nouveau terme est apparu : le relamping ou relampage. Rencontre avec Eric Kirsnewaz, spécialiste du relampage en France et au Maroc.

Pouvez-vous nous en expliquer le sens ?

Le phénomène relampage est apparu dans un contexte de recherche d'économie d'énergie à l'échelle planétaire. La consommation des éclairages représente environ 18 % de la consommation mondiale d'électricité. Les ampoules traditionnelles, d'une conception ancestrale et d'une performance énergétique extrêmement limitée, ne permettent pas d'envisager de réduire ces consommations. Pour obtenir des résultats il faut donc les changer. Le parc d'ampoules traditionnelles va donc être remplacé par de nouvelles technologies d'éclairage basse consommation ou LED qui consomment moins, durent plus longtemps et respectent l'environnement

- consommation réduite de 5 à 10 fois
- durée de vie multipliée de 10 à 50 fois
- Conception avec des matières recyclables et écologiques.

C'est tout ceci que l'on appelle les solutions «relampage». La question que chacun se pose au sujet du relampage, n'est plus de savoir, si il faut changer ses ampoules mais quand et par quoi elles

devront être remplacées. C'est ainsi que se résume la mission de nos conseillers Relampro : donner les bons conseils pour le meilleur choix.

Depuis de nombreuses années, les systèmes d'éclairage ont fait de gros progrès techniques vers les économies d'électricité et la diminution des coûts de maintenance. Quelles solutions proposez-vous ?

Relampro, est une société spécialisée dans le domaine de l'efficacité énergétique. Notre objectif est de permettre à nos clients de réaliser des économies



d'énergie. Notre partenariat avec les fabricants spécialisés que nous importons en exclusivité au Maroc, nous permet de proposer des solutions LED « direct usine » à nos clients. Nos produits sont d'une conception européenne et positionnés à des tarifs attractifs et compétitifs, ce qui est la clé du succès sur le marché.

Pouvez-vous nous donner quelques exemples ?

Avec Sunsalam, notre filiale au Maroc, nous avons réalisé un relampage LED économique au café Arabe, au Hammam de la Rose et à l'hôtel Eden Andalou de Marrakech avec notre gamme Ledspectrum pour un tarif proche des solutions basse consommation.

Pour l'industrie et le tertiaire notre partenariat avec Airis France, qui fabrique dans son usine de Taïwan, le tube LED le plus puissant du marché, qui équipe déjà près de 40 Super et Hyper de toutes les enseignes en France et de nombreux projets au Maroc prochainement. Pour nous rencontrer, nous serons présents au salon Marocotel de Casablanca sur le stand que nous partageons avec Dis-cophone.

Qu'est ce qu'un éclairage performant et quels sont les avantages du relamping ?



Points à retenir :

Les services Relampro sont disponibles sur simple demande sur le site internet

relampage.fr ou relampage.ma.

Relampro est représenté depuis 3 ans par sa filiale Sunsalam, spécialisée dans l'efficacité énergétique.

Pour toute demande concernant le Maroc : contact@sunsalam.com

trouvez la bonne formule-efficacité?

de la société Relampro France.



* Tout d'abord, ce sont les économies réalisées avec un minimum de 50% sur les factures de consommation. Certains Super que nous avons équipés en France ont réalisé 70% d'économies sur leur facture avec un gain d'efficacité d'éclairage.

* Une ambiance lumineuse et agréable. Nous avons «relampé» dernièrement l'accueil et l'atelier d'un garage Renault ; opération qui a remporté une forte appréciation de la clientèle et du personnel qui déclare unanimement y voir mieux et avec moins de fatigue. La lumière d'un tube LED est d'une couleur naturelle proche de la lumière du jour, il n'y a pas de bruit de fond, ni de scintillement que l'on constate avec les tubes traditionnels. Ceci est un gain de qualité des éclairages qui est imperceptible, mais qui joue fortement sur l'ambiance générale du site.

* Des coûts de maintenance et de remplacement qui s'éliminent du fait de la durée de vie de nos produits, conçus pour durer de 30 000 à 50 000 heures. Avec cette durée de vie, nous sommes bien au cœur du développement durable.

Comment se fait la détermination de l'éclairage d'un espace ?

Pour le relampage d'un espace, nous pouvons procéder suivant deux méthodes :

Pour un bâtiment existant, nous changeons les éclairages à l'identique, nous remplaçons les ampoules dans leurs supports existants. Le budget relampage est donc très réduit et parfaitement optimisé

Pour une recherche d'optimisation technique nous pouvons également reconcevoir les éclairages d'un espace.

Dans ce cas nous utilisons le logiciel Dialux, qui nous permet de positionner les points au plus juste.

Est ce que tout le monde peut procéder à cette opération de relamping ?

Tout le monde est concerné par les économies d'énergies. Le relamping de son établissement c'est la solution immédiate pour réaliser de substantielles économies. Les solutions « produits » que l'on trouvera prochainement sur le site relamping.ma et en France relampage.fr sont adaptées au remplacement des éclairages de toutes puissances, aux ampoules de toutes formes, aux applications les plus spécialisées. Lorsqu'un projet a été sélectionné, nos conseillers Relampro se rendent sur place pour réaliser une pré-étude technique et économique et assister les décideurs pour le choix de la meilleure solution. Nous savons proposer des formules « clés en main » qui vont de la pré-étude technique et économique au choix des solutions et à leurs financements.

Visuels : Dialux et relampage



Pour bénéficier de ce service gratuit, déposez vos demandes sur notre site relampage.fr ou contactez-



nous directement à erick@relampro.com

Donnons maintenant la parole à Monsieur Jean Charles Benyamin, Directeur Général d'Airis France, partenaire exclusif pour Relampro au Maroc. **Pouvez-vous nous présenter votre société en quelques lignes ?**

Airis France fait partie du Groupe Européen Infinity. Nous fabriquons des produits high tech sous notre marque Airis depuis 20 ans. Ces produits sont diffusés dans les grands réseaux de distribution ou bien destinés à des segments de clients ciblés, auxquels nous apportons des facilités compétitives.

Que propose la société Airis en terme de relamping ?

Depuis 3 ans, nous produisons des tubes néons T8, disposant de performances exceptionnelles et de choix technologiques courageux. Ces produits connaissent une évolution permanente. En 2011 a commencé une réelle production de masse. Nos produits ont connu des améliorations décisives en matière d'efficacité lumineuse. Nos ventes ont décollé, avec une progression de 900%. 2012 sera l'année de

l'élargissement de l'offre: ampoules E40, projecteurs de puissance pour l'outdoor,

Quelles sont vos spécificités ?

Airis maîtrise le substrat, la diode et le phosphore. Elle fait la course en tête de l'efficacité lumineuse, avec 105 lumens par watt et un CRI de 80. Ce couple de performance nous distingue de la masse des intégrateurs et aussi des grands constructeurs. Enfin notre technologie nous permet, à performances égales, d'utiliser 3 fois moins de diodes.

Notre point fort est de mettre beaucoup de Lumens dans des espaces très réduits.

Quelles sont les garanties fournies par Airis ?

Conscient d'évoluer à la pointe d'un marché naissant, nous avons porté nos efforts sur le marketing produits.

- * Garantie totale échange standard de 5 ans

- * Conformité CE et ROHS

- * Certificat CSTB et assurance complète sur nos produits.

Comment faites-vous face à la concurrence ?

Curieusement, en mode projet, où les

produits sont évalués par le client, nous ne perdons pas d'affaires. Notre principal obstacle est l'hésitation du client qui retarde la mise en œuvre des Led. Il y a une guerre qualitative, il n'y a pas de guerre de prix. Le produit progresse vite, tous les concurrents craignent de se faire distancer technologiquement. Sur ces plans, Airis fait la course en tête et le phénomène se confirme en 2012.

Avez-vous de nouveaux projets ?

Nous réalisons 4 nouveaux projets de relamping par mois. Cela signifie, que nous avons des centaines de projets en cours en France et au Maroc avec des partenaires comme Relampro, Sunsalam et Cegelec Maroc. Actuellement nous nous concentrons sur l'élargissement de notre gamme même si nous restons des fabricants spécialisés, avec une gamme réduite.

Pour l'avenir, nous serions heureux de recevoir un coup de pouce des pouvoirs publics, que notre travail, en vue d'économiser des centaines de KW, puisse être comptabilisé, dans les certificats de tous ordres. Ce serait juste et une simple question d'égalité.

Nous avons souhaité rencontrer un propriétaire ayant «relampé» son établissement, pour savoir concrètement, sur le terrain, comment cela se passe. Entretien avec Monsieur Jacques, gérant du garage Renault Autobilan75 à Paris Montparnasse, relampé en septembre dernier.

Pourquoi avoir procédé au relamping de votre établissement ?

Nous sommes implanté depuis 20 ans, dans un endroit sans fenêtre qui nécessite un niveau et une qualité d'éclairage très élevés pour compenser notre position à l'entrée d'un parking en entresol. C'est très important pour notre clientèle de se sentir dans un lieu lumineux et sécurisé, dans une ambiance proche de la lumière du jour naturelle même si ceci n'est qu'artificiel. Cela faisait longtemps que nous testions tout type de technologies, lumières spéciales, halogènes, basse consommation, avec des résultats très insatisfaisants, nous avons enfin trouvé

notre solution avec les nouvelles Leds installées par l'équipe de Relampro

Sur quels espaces avez vous fait cette opération ?

Pour éclairer notre show-room de 100 m², nous utilisons pas moins de 30 spots directionnels de 150W ... et pour l'atelier de 300 m², 20 réglettes doubles de néons T8 dans un coffrage étanche et 10 spots d'appoint de 100 W

En terme d'économies, qu'est ce que cela vous a apporté ?

Avec le conseiller relampro nous avons calculé quel équipement était nécessaire pour une utilisation de la lumière de 8h à 20h, 6 jours sur 7. Une vraie fortune en consommation pour une petite entreprise comme la nôtre. On a compté pas moins de 80 kWh par jour + les coûts de remplacement des éclairages ; on était à plus de 4 000 euros par an, une vraie fortune pour une PME comme la nôtre.

Y a t'il une différence dans la qualité de l'éclairage ?

Oui, la lumière est proche de la lumière du jour, puissante et douce, les véhicules sont mis bien en valeur, le personnel satisfait d'y voir bien clair avec moins de fatigue pour les mécaniciens, les Led ne font pas le bruit des néons avec une lumière plus douce qui ne vibre pas.

Le coût de cette opération est-elle importante ?

Oui c'est un investissement sérieux qu'il ne faut pas faire à la légère, mais nous avons calculé au plus juste pour que le retour sur investissement soit acceptable. De plus, le budget est remboursé par les économies réalisées et ce, en moins de 3 ans. Je trouve ça acceptable, d'autant que je l'ai intégré dans le budget de réfection de mes peintures et de mon carrelage, alors quel intérêt aurions nous eu à garder un mauvais éclairage avec des peintures neuves ?

Si vous avez des questions n'hésitez pas à me contacter à :

Autobilan75@gmail.com



C'EST 2 500 POINTS DE COLLECTE À L'ÉCHELLE NATIONALE



Hôteliers, restaurateurs, et cuisiniers professionnels,

Saviez vous que 1L d'huiles usagées polluent 1 million de litres d'eau

Et que une tonne de biodiesel produite économise 2.6 tonnes de co2 ?

L'hôtel **ATLANTIC PALACE Agadir** bénéficie du service de collecte des huiles alimentaires usagées de **KILIMANJARO ENVIRONNEMENT**.

Pourquoi pas vous?

AGADIR
ATLANTIC PALACE.
S'EVADER POUR MIEUX SE RETROUVER...

ATLANTIC PALACE
Golf - Thalasso & Casino Resort
AGADIR

Réservations : 05 28 82 41 46
www.atlanticpalaceresort.com

Vos bénéfices

Participer à la protection de l'environnement,

Être connu comme partenaire de l'environnement au Maroc,

Être membre de la communauté verte à travers «Eko-geste» au Maroc,

Attirer des nouveaux clients grâce aux actions publicitaires Kilimanjaro.

Imm 5 Rue Ibn jaouzi 1^{er} étage aptt. N° 1D Quartier des hôpitaux

Casablanca - Maroc

Tél : +212 522 224 184 • Fax : +212 522 224 177

E-mail : youssef.chaqor@kilimanjaroconseil.com



L'installation d'une

Une chambre froide est un local servant à conserver



Les chambres froides sont classées en 2 catégories :

froid positif : au-dessus de 0 °C (généralement statué à 3 °C mais cela est variable selon les aliments stockés au froid positif) ;

froid négatif : en dessous de 0 °C (généralement statué à -18 °C mais cela peut descendre plus bas).

La réalisation d'une chambre froide doit répondre à de nombreux critères.

Les chambres froides traditionnelles,

réalisées en maçonnerie, sont de moins en moins courantes. On préfère de loin celles préfabriquées.

Pour cela on utilise des panneaux préfabriqués démontables souvent laqués blanc (de 50 à 80 mm pour du froid positif et de 80 à 120 mm pour du froid négatif) avec ou sans sol. Ces panneaux doivent garantir l'isolation thermique, la résistance mécanique aux charges, pieds d'étagères, roues des chariots, plots des palettes en plastique. Ces parois doivent aussi être résistantes aux coups et aux rayures.

Le choix de la densité de la mousse de polyuréthane est également important, cette dernière permet d'obtenir des parois plus minces pour une même isolation. En principe 50 mm pour une chambre froide positive et 100 mm pour une négative.

Si la chambre est prévue avec sol, celui-ci doit être antiglisse et facile d'entretien.

Les rayonnages intérieurs devront être facilement nettoyables.

En cas de denrées différentes, celles-ci seront rangées dans un contenant spé-

chambre froide

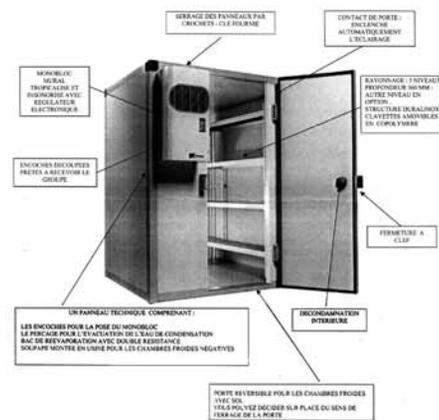
à basse température des aliments, échantillons, etc.

Une utilisation appropriée et un entretien régulier peuvent sensiblement améliorer le rendement des systèmes frigorifiques :

- Vérifier la température de fonctionnement de la chambre froide régulièrement et régler les thermostats le cas échéant.
- Nettoyer régulièrement les serpentins de refroidissement et s'assurer que la tuyauterie d'évacuation de la conden-

sation n'est pas bouchée.

- Protéger du soleil les serpentins de refroidissement installés à l'extérieur.
- S'assurer que l'air circule librement autour des serpentins de l'échangeur d'air, à l'intérieur de la chambre (évaporateur) et à l'extérieur (condenseur aéroréfrigéré).
- Vérifier et réparer les verrous et les joints d'étanchéité des portes.



cifique avec couvercle. Au sol des socles rouleurs ou des palettes plastiques. Pas de caquette ni de palette en bois.

Un espace de ventilation autour de la chambre froide est indispensable surtout si c'est une négative. Si celle-ci à un plancher encastré dans le sol, l'espace doit être ventilé et une évacuation des eaux prévue. (Siphonage sous dalle).

Pour une sécurité maximale, la porte doit s'ouvrir de l'intérieur et, même fermée à clef, elle doit être équipée d'un système de déverrouillage intérieur au cas où une personne serait enfermée.

La chambre froide doit également être équipée d'une sonde thermomètre avec affichage extérieur. Et d'un enregistreur de température surtout pour les chambres froides négatives à partir de 10 m³ de stockage.

L'isolation est le principal élément qui entre dans la construction des chambres froides quelque soit leur nature, puisque elle favorise une résistance thermique contre le transfert de la chaleur du milieu chaud au milieu froid. Ainsi un bon isolant doit avoir les caractéristiques suivantes :

- coefficient de conductivité (λ) faible.
- Faible variation dimensionnelle.

- Imperméabilité à la vapeur d'eau.
- Prix de revient faible.
- Ininflammable ou avec une faible réaction au feu.
- Facile à travailler et à transporter.
- Non altérable par les micro-organismes (champignons, insectes, parasites...).

Dans l'industrie du froid les principaux isolants sont :

Isolant	Utilisation	λ en w/m ² °C
Fibre de verre	Froid ménager et fours	0.040
Polystyrène expansé	Plaques dans les chambres traditionnelles	0.035
Mousse de polyuréthane	Panneaux sandwich	0.023
Liège	Peu utilisé	-

Comment reconnaître

Rencontre avec Monsieur Kamal Arsalane, biologiste,



Pourquoi avoir souhaité mettre en ligne un site dédié à la pêche?

Tout d'abord, ce site n'est pas seulement dédié à la pêche mais c'est aussi un site citoyen, de conseils, de protection de la mer et de sensibilisation des consommateurs aux produits de la mer. Quand j'étais jeune, j'habitais à quelques mètres de la mer, chaque matin, les déferlements des vagues me réveillaient, puis, pendant que je contemplais la rosée du matin sur les pétales des coquelicots, les embruns de la mer me caressaient la nuque. De ces moments magiques, est né l'Amour pour cette grande dame nourricière qu'est la mer. Donc ce site, ce n'est qu'un hommage,

modeste soit-il, pour les bienfaits qu'elle nous procure, par son air iodé, ses produits saints et riches en oligo-éléments, en oméga 3 et 6 et en vitamines. Protégeons-la !

Comment peut-on s'assurer de la fraîcheur d'un poisson?

Pour reconnaître un poisson frais, suivez ces étapes :

L'odeur : en aucun cas le poisson ne doit avoir une odeur nauséabonde et encore moins une odeur d'ammoniacque (sauf la raie dont c'est l'odeur naturelle). Frais, il laisse émaner une légère odeur de mer et d'algues

L'aspect global : le poisson doit être brillant et légèrement humide, recouvert d'un fin mucus transparent. Si le mucus est épais ou sanguinolent, le poisson n'est pas frais. L'anus doit être hermétiquement fermé. Enfin, il doit être assez raide : si vous le tenez par la tête, son corps reste bien horizontal. Un poisson pas frais est mou et s'affaisse.

L'œil : L'oeil doit être clair, vif et brillant. Rond et légèrement proéminent, il occupe toute l'orbite. Fuyez des pupilles noires et opaques

Les branchies : Soulevez les ouïes (fentes à la base de la tête). En-dessous, les branchies doivent être rouge clair ou roses, humides et brillantes, mais pas visqueuses ni tachetées. C'est un très

bon critère de fraîcheur, facile à vérifier. **Les écailles :** Les écailles doivent être brillantes et adhérer fermement à la peau du poisson, si elles se détachent facilement au simple toucher de l'angle du doigt, c'est un mauvais signe. Cela veut dire que le poisson a fait du chemin : évitez-le ! Les écailles sont aussi un bon indice de fraîcheur.

La chair : La chair doit être ferme et élastique au toucher. Après une légère pression du doigt, elle reprend sa forme immédiatement. Si votre empreinte reste marquée, le poisson n'est pas frais. Concernant les filets, ils doivent être de couleur blanc nacré, fermes également, bien qu'il soit plus difficile d'en juger. On doit apercevoir une légère coloration rosée à l'emplacement de la colonne vertébrale.

Quels sont vos conseils pour prolonger la fraîcheur d'un poisson?

Protégez-le dans un sac isotherme pendant le trajet du retour. Dès le seuil de la maison franchi, mettez-le à l'abri dans votre réfrigérateur. Soigneusement vidé, rincé sous l'eau et essuyé, le poisson cru, remis au frigo, emballé dans du papier aluminium, ne se conservera pas au-delà de trois jours. Sachez aussi que moins il est frais, moins il tient à la cuisson.

Quels sont les bienfaits nutritionnels du poisson?

Le poisson est un aliment digeste. La chair du poisson possède une excellente valeur nutritionnelle, elle est riche :

- En protéines de haute valeur biologique à un taux relativement élevé (15 à 24%);
- En vitamines (A et D surtout);
- En oligo-éléments (iode surtout);

La partie comestible du poisson ne représente que 45 à 50% du poids du poisson entier et comprend:

- Eau 60-80%
- Protéines 15-24%
- Substances minérales 0,8-2%

Le poisson consommé avec les arêtes fournit à l'organisme du calcium sous forme de phosphates facilement



un poisson frais ?

guide de pêche et amoureux de la mer.



assimilables

Quels sont les risques à manger un poisson qui n'est pas frais?

Les risques sont énormes, quand on sait que rien que pendant le mois de ramadan près de 337 tonnes de produits alimentaires sont retirées du circuit de la commercialisation dont 225 047 tonnes de poissons et dérivés, par l'Office national de sécurité sanitaire des produits alimentaires (ONSSA), il y a de quoi s'inquiéter et tirer la sonnette d'alarme, c'est ce que j'ai fait en créant dans mon site de pêche, la rubrique «A Savoir» qui explique comment reconnaître la fraîcheur d'un poisson. Dieu merci ! La préparation des mets marocains en général, se fait dans des autoclaves c'est à dire : « tajine, cocotte, gamelle ». Et



qu'on laisse mijoter pendant une heure. Ce procédé de stérilisation, permet de tuer les bactéries les plus résistantes. Fort heureusement, sinon on aurait chaque jour des hécatombes dues à des toxi-infections. Les poissons sont très altérables et peuvent transmettre différents types de maladie. L'ingestion de ces aliments contenant un agent pathogène (bactérie, virus, parasite) est susceptible, dans certains cas, de provoquer une maladie infectieuse alimentaire ou une toxi-infection alimentaire, exemple : le virus de l'hépatite A (et sans doute de l'hépatite E), et des gastro-entérites infectieuses, ainsi que les bactéries de genre *Vibrio* (agent du choléra), salmonelles, shigelles ou colibacilles sont le



plus fréquemment en cause.

Y a t il des subterfuges de la part de poissonniers pour faire croire à la fraîcheur d'un poisson?

Pas tous ! Heureusement qu'il y a encore des poissonniers honnêtes parmi les sans scrupules.

- Certains, font usage du mercurochrome rouge ou du jus de betterave rouge pour imberber les branchies des poissons et leur donner une coloration rouge (signe de fraîcheur).

- D'autres, mettent les poissons frais et les non frais dans la même caisse, ils vous montrent les frais, et au pesage, ils mélangent les deux. Et quand vous leur demandez de les nettoyer, ils en profi-

tent pour les laver et une fois à la maison, si vous n'êtes pas connaisseurs, le tout vous paraît frais.

- D'autres, parmi les marchands ambulants, achètent des poissons congelés, les décongèlent. Lorsqu'un client se présente, ils lui montrent les branchies rouges en cachant les yeux des poissons.

Pourquoi ?

Car un poisson congelé a sa pupille qui se cristallise et devient blanche : on dit que le poisson a la cataracte. C'est un signe indiscutable pour reconnaître un poisson congelé.

- D'autres encore. Cette fois ci se sont les pêcheurs dans les petits ports, ils achètent des poissons dans les marchés de gros, les mettent dans leurs barques, repartent à la mer, puis reviennent au port, en faisant croire aux consommateurs naïfs que leurs poissons viennent d'être pêchés et qu'ils sont très frais.

Quel est votre poisson préféré?

Tous, sans exception, mais c'est une question de goût, tout dépend de la saison et des recettes qu'on leur réserve. Sur mon site, il y a la rubrique « recette du pêcheur » dans laquelle j'explique la recette du terroir marocain et le poisson de saison qu'il faut manger.

Néanmoins, je préfère en premiers : le bar, la dorade royale et le turbo pour leur noblesse, leur fierté et leur ruse. Ils ont une chair très goûteuse car se sont des poissons qui préfèrent garder leur ventre vide au lieu de se nourrir des détritus que le courant ramène jusqu'à leurs gueules. Par exemple le bar est un prédateur et non pas un charognard. Donc je réserve ces poissons aux plats fins et aux connaisseurs.

Le maquereau, la sardine, le thon, le congre, la murène, la rousette, sont les poissons les plus riches en antioxydant, en oméga 3 et 6 et en acide gras poly-insaturés.

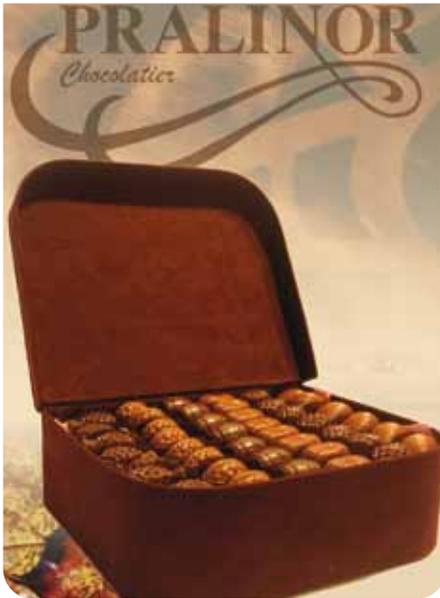
Pour plus d'informations consultez
www.pecheamaroc.ma ou

www.ipc.ma

Le mois prochain, Kamal Arsalane nous parlera des fruits de mer.

Pralinor, chocolatier

Depuis 1984, les magasins Pralinor sont les ambassadeurs de la Praline Belge au Maroc. une sélection de pralines déclinées dans une palette de goûts et présentations diverses.



Parlez-nous de l'aventure Pralinor.
L'aventure Pralinor a commencé il y a près de 30 ans. C'est lors d'un voyage en Belgique, avec un ami, que j'ai découvert la praline. Je suis revenu au Maroc avec une tempéreuse à chocolat de 100 kg, quelques moules et des recettes. J'ai débuté cette activité dans ma cuisine. Je me levais très



tôt pour préparer les ingrédients car il faut réaliser de bons mélanges pendant des heures et surveiller la température qui est très importante pour la réussite des chocolats. J'ai commencé avec des produits locaux mais mes concurrents, Trianon, Duchesse, Maître Jacques, avaient de bien meilleurs résultats grâce aux matières premières venues d'Europe. Je suis donc retourné en Belgique pour m'approvisionner et chercher la

meilleure qualité. J'ai ainsi décidé de travailler la praline Belge, je suis le premier à l'avoir importé au Maroc et j'en suis très fier. Pralinor est l'ambassadeur de la praline Belge au Maroc.

Quelles sont les différences entre le chocolat et la praline ?

Il y a tout d'abord une différence de moules qui sont très spécifiques pour la praline. La couverture est au chocolat au lait, noir ou blanc. Pour fabriquer cette couverture on utilise du cacao (sauf pour le chocolat blanc), du beurre de cacao, de la lécithine, du sucre et du



Parlez-nous de l'aventure chinoise.

C'est mon fils Mehdi qui a pris en charge le développement en Chine. Il y vit depuis 11 ans. Après avoir effectué bon nombre de petits boulots, il a décidé d'implanter Pralinor. Comme au Maroc, seule la matière première est importée de Belgique, la conception des pralines se fait sur place. A noter que Pralinor a obtenu le label QS chinois (sécurité de qualité), correspondant à l'ISO 9001 et très difficile à obtenir.

Y a-t-il un produit phare en Chine ?

Oui et c'est un produit que l'on ne trouve que là-bas et qui s'appelle le mooncake. En Chine, aux alentours du 15 septembre, on fête la lune. C'est une fête très importante où tout le monde fabrique des gâteaux à la forme spécifique qu'on appelle mooncake. Des milliards sont préparés chaque année et les sociétés offrent à leurs clients, leurs employés ces pâtisseries comme des porte-bonheur. Mon fils a donc décidé de proposer des boîtes de chocolat mooncake qui ont eu immédiatement un immense succès.

Avez-vous d'autres projets en Chine ?

Nous avons 2 magasins à Shanghai et 8 franchises et nous prévoyons encore de nous développer notamment avec de plus grands locaux pour optimiser la fabrication, le stockage et les expéditions. Actuellement mon fils est présent sur le salon du chocolat le plus important de Chine, qui a lieu cette année à Shanghai, aux côtés de marques internationales prestigieuses. C'est une grande fierté.

Marocain et fier de l'être

Perpétuant une tradition familiale, la Maison confectionne dans ses propres laboratoires
Entretien avec Monsieur El Yacoubi El Idrissi, créateur et gérant de la marque Pralinor.



lait. Ces ingrédients naturels sont importés directement de Belgique. Mais la principale différence réside dans le fourrage qui est très varié pour les pralines. Et ce fourrage est fait entièrement au Maroc, dans nos laboratoires, avec différents composants comme le 100% pâte de noisettes, les fruits secs, les amandes, les extraits de fruits de la passion ou de menthe... Chaque praline a un goût différent et chacun peut y trouver son bonheur. De plus, nous proposons un chocolat du jour, c'est à dire avec très peu de stock, qui est vendu dans la journée et consommable dans le mois. Nous pouvons ainsi fabriquer nos produits sans conservateur, ils sont 100% naturels.

Quels sont vos concurrents?

Il y a 10 ans, de nouvelles marque sont arrivées comme Neuhaus, Jeff de Bruges, ... Mais j'avais déjà fait ma place et surtout, produisant ici au Maroc, je suis beaucoup moins cher pour la même qualité. Nous jouons vraiment sur le rapport qualité/prix. Et la fidélité de nos clients est notre récompense. De plus, nous avons été les précurseurs de l'institution du chocolat dans les mariages et baptêmes et beaucoup de gens

font appel à nous pour ces événements festifs.

Quelles sont vos meilleures périodes de vente ?



Sans nul doute ce sont les fêtes de fin d'année qui offrent nos plus fortes ventes, mais d'autres fêtes sont importantes comme la Saint Valentin qui est vraiment devenue une tradition, la fête de la femme où les entreprises offrent des chocolats à la gente féminine et

Pâques avec une grosse clientèle chrétienne qui vient chez nous parce que nous leur proposons une grande variété de produits et de formes : œufs, lapins, poules, ... ils savent qu'ils peuvent tout trouver chez Pralinor.

Où peut-on trouver vos pralines ?

Aujourd'hui nous avons 2 magasins (Casablanca et Rabat) et 14 franchises à travers le pays.



Disponibilités de franchises Pralinor à Agadir, Marrakech Tanger, Rabat.

Pour tout renseignement :

Tél : 05 22 39 39 62/63

Fax : 05 22 39 62 45

Mail : pralinorchocolatier@live.fr

L'univers Frédéric Cassel

Le temple de la Haute Pâtisserie

Toujours en quête de nouvelles inspirations gourmandes, Frédéric Cassel voyage volontiers pour découvrir les parfums d'ailleurs, ose les saveurs qui sortent des sentiers battus et aussi repère les fournisseurs de produits de toute première qualité.



Avec toujours un seul but : offrir le meilleur. A Casablanca, l'espace reflète la philosophie Cassel dans les moindres détails. Rencontre avec Monsieur Bensouda, le propriétaire des lieux.

Pourquoi avoir souhaité ouvrir un établissement Frédéric Cassel à Casablanca?
Nous avons souhaité ouvrir Frédéric Cassel à Casablanca pour promouvoir la Haute Pâtisserie et répondre à la demande d'une clientèle toujours plus exigeante et en quête de produit de qualité avec une identité française.

Avec la forte concurrence sur votre secteur, comment vous démarquez-vous?

Nous nous démarquons de la concurrence avec notre gamme qui change au fil des saisons, en travaillant avec des produits frais, des matières premières de qualités, importées de France, chocolat Valrhona, crème Président,



cream-cheese importé directement des Etats-Unis pour notre tout nouveau cheese-cake, et surtout une équipe jeune fidèle et dynamique.



Des recettes justes, équilibrés, mises en oeuvre par une équipe formée à des techniques de travail raisonnées.

Nous travaillons en collaboration avec nos fournisseurs pour avoir l'exclusivité de certain produit.

Une perpétuelle remise en question.

Nos sommes très disponibles et sensibles aux demandes de nos clients, qui font notre réputation, le client est roi!

Nous proposons également une belle gamme traiteur avec des canapés, fours salés, etc... Pour toutes les réceptions et événements.

Quelles sont vos spécialités?

Nos spécialités sont le millefeuilles et macarons, le millefeuilles est un

classique qui demande une extrême dextérité de part son feuilletage caramélisé des deux cotés ainsi que sa crème très aérienne à la vanille Bourbon de Madagascar, le must!

Le macaron un produit plus tendance que Frédéric Cassel aime revisiter régulièrement selon ses envies et ses voyages...

Pourquoi avoir souhaité vous entourer des cuisiniers Eric Delgado et Vincent Cockenpot?

Eric Delgado, chef cuisinier nous a apporté son soutien et expérience pour la cuisine, lors de l'ouverture.

Vincent Cockenpot, le chef pâtissier est un élève de Frédéric Cassel, formé à Fontainebleau, il est à Casablanca pour retransmettre la philosophie et l'esprit appris lors de sa formation à la maison Frédéric Cassel de Fontainebleau

Quels sont vos projets?

Nos projets sont de garder une qualité et régularité optimale afin de devenir membre Relais Dessert International, que Frédéric Cassel préside, mais il nous deux ans d'activité pour adhérer à cette prestigieuse association qui regroupe les 80 meilleurs pâtissiers à travers le monde, (France, Japon, USA, Liban,...)

Récemment nous avons ouvert nos salles de réception et séminaires d'une capacité d'accueil de 200 personnes.

Ainsi que de nouvelles boutiques au Maroc inch' allah...



Le Golden Beach

Coup de cœur pour un établissement dans le registre « rendez vous des copains » !

Situé sur la baie presqu'en face de l'Hôtel Solazur, ce restaurant convivial tenu par un ancien maître d'hôtel d'une de nos gloires locales décédée, parvient non sans mal à tenir le bon cap. En été une terrasse ouverte sur la plage, en hiver un beau feu de cheminée pour réchauffer vos ardeurs.

Vous pourrez admirer en prime à l'entrée un beau portrait d'homme de profil signé Marguerite McBey qui habitait dans la capitale du Nord les dernières années de sa vie talentueuse (née en 1905 décédée en 1999)...

Il fallait tout de même un certain culot pour s'installer à deux pas des « beuglants » les plus courus de la baie, coincé entre night club et autres établissements exotiques, pour au final attirer le chaland, se démarquer... bref ramer chouia par ces périodes de crise économique !

Le service d'un autre âge par un serveur presque constamment sur la défensive.

La cuisine pleine de bonnes intentions, peine à l'ouvrage de temps en temps, mais le Gérant veille et vous change le plat sans barguigner

Le Golden Beach	
Avenue Mohammed VI - TANGER	
Tél./Fax : 05 39 94 06 15	
18 - 11 - 2011	
1	Porte de foie de vol 40-
1	Soupe de poisson 40-
1	Filet au poivre 110-
1	Bœuf Stroganov 100-
1	Président 120-
1	Soufflé Grand Marnier 100-
510-	

en toute simplicité !

- La mousse de foie de volaille « vraiment maison » servie avec des toasts

chauds devrait vous ravir, tâtez de leur toute « bête » salade d'endives au roquefort et cerneaux de noix,

- Rayon plat principal je dois dire que la sole portion (même si elle doit sortir du congélateur) fait ma joie bordée de légumes frais de saison, le filet de bœuf bien pesé et toujours cuit à la cuisson demandée ! Le filet dit Stroganov a bien pris quelques libertés avec la recette originale mais tient tout de même bien la route,

- Coté dessert les crêpes Suzette sont vraiment flambées au Grand Marnier, abandonnez l'idée du Soufflé qui visiblement n'emporte plus l'adhésion du Chef (ou alors ce jour là, était-il fâché avec les blancs d'œuf à monter en neige !!!).

Globalement agréable pour un déjeuner ou un diner sans complication ...

Loin des tarifs en folie du secteur. Comptez 200/300 dh par personne

Le Golden Beach
Avenue Mohammed VI - Tanger
Pandore
www.pandore-maroc.net



UNION DESIGN S.A.R.L

Ste d'Aménagement, d'Agencement
et de travaux Spéciaux

54, Rue Abdellah Al Médiouni - Casablanca

Tél. : 05 22 313 319 • Fax : 05 22 309 277

E-mail : uniondesign@menara.ma

Site web : www.uniondesign.populus.ch

- Revêtement de Sols Industriels
- Revêtement en Résine Antiacide
- Peinture industrielle d'usine et marine
- Cuvelages
- Sous - Traitance

L'Intercon

Voyages d'affaires et



L'Intercontinental, hôtel 4* de Tangerang a été construit en 1968 sur l'ancien parc de loisirs de l'Ambassade américaine. Situé à quelques minutes du centre de Tangerang, il propose, sur une superficie totale de 3 000 m², 110 chambres dont 55 avec balcon et 5 suites pour une capacité de 230 lits.

Son calme ambiant et sa situation en font un hôtel privilégié aussi bien pour les voyages d'affaires que pour les loisirs ou la détente.

En effet, l'hôtel est idéal pour organiser un séminaire, proposer une réunion ou un cocktail dînatoire. Avec plusieurs salles de réunions mises à votre disposi-

L'hôtel dispose également des installations suivantes :

- Une salle de conférences plénière d'une capacité de 160 personnes, climatisée et équipée de matériel audio-visuel de standing et d'une salle de sous-commission.
- Restaurants à cuisine variée.
- Salon-bar, piano bar, snack bar, salon marocain et night-club avec orchestre.
- Un fitness center avec salle de gymnastique, sauna et massage.
- Un cyber café.
- Piscine, jardins, et terrasse.
- Parking gratuit surveillé 24H/24
- Wifi gratuit

tion le lieu répond de manière optimale à tous vos besoins.

Avec un cachet et une ambiance privés, loin du rythme trépidant de la ville, l'endroit se pare d'une décoration d'inspiration moderne imprégnée de l'architecture andalouse.

Un hébergement de qualité dans un cadre serein et paisible en plein centre ville avec un jardin paysagé planté d'arbres centenaires. Au bord de la piscine, parents et enfants goûteront aux joies de la détente et au bien-être.



Continental Tanger

séjours d'agrément



Toutes les chambres sont équipées de :

- doubles fenêtres
- TV par satellite
- réfrigérateur
- air conditionné individuelle
- wifi.

De plus, les suites disposent

- d'une chambre à coucher
- d'un salon
- de 2 salles de bain
- d'un sèche-cheveux
- d'un balcon
- de 2 téléviseurs
- d'un mini bar

Le petit déjeuner est servi sous forme de buffet ou en chambre sur simple demande, de 07h00 à 11h00 du matin.

Hôtel Intercontinental
3, Rue de Cordoue. Tanger.
Maroc

intercontinental@intercontinental.ma

www.intercontinental-tanger.com

Tél : +212 (0)5 39 93 01 50



Déjeuner au bord de l'eau et détente au salon font partie des moments les plus relaxants. Sauna et salle de fitness et massages permettent également de garder la forme et de se relaxer.

Côté personnel, il vous réserve un accueil chaleureux et personnalisé avec un service sur mesure pour chaque événement et une restauration riche et variée : cuisine internationale avec spécialités de poissons et marocaine

traditionnelle. Une sélection de vins locaux est proposée à chaque repas. Somptueusement décoré et sculpté à la main, les salons sont modulables en restaurant marocain et libanais ou en salle de banquets, avec spectacle folklorique, DJ ou danseuse orientale.

Le soir, un piano bar avec son orchestre et un night club attendent les clients pour prolonger la fête tard dans la nuit.

Un hôtel à consommer sans modération.



Nabil Ghandi, photographe Fine Art, Travel et Corporate.

Nouvelle rubrique, le coup de cœur de la rédaction. Ce mois-ci, l'équipe de ResAgro a le plaisir de vous présenter Nabil Ghandi, photographe professionnel et voyageur au long cours.



Le regard que Nabil porte sur le monde et le rendu de ses photos nous a séduit.

Il n'est pas coutume de rencontrer des artistes photographes marocains aussi accomplis, tant par leur vision et sensibilité artistique que par leurs messages d'ouverture que véhiculent leurs photographies. Spécialisé en photographie d'art et d'anthropologie, il parcourt régulièrement de nouvelles contrées, explore les routes essentielles de la planète, pour nous apporter des clichés témoignant de la beauté esthétique de notre terre et de ses habitants. Il prévoit d'ailleurs prochainement de reprendre son sac à dos et d'explorer

une fois de plus l'Himalaya, toujours en quête de partage et de rencontre, pour nous ramener une fois de plus son témoignage visuel et humain. Lorsqu'il n'est pas sur les routes, il est basé au Maroc où il exerce en tant que photographe pour de grandes entreprises et institutions qui souhaitent valoriser leur savoir faire et réalisations, à travers des photographies hautement artistiques et originales. Dans ce domaine, Nabil Ghandi est spécialisé en photographie institutionnelle, corporate, architecturale et industrielle.



Comment avez-vous débuter votre métier de photographe ?

J'ai commencé à taquiner le boîtier dès mon plus jeune âge, lorsque j'empruntais le vieux Nikon de mon père. Il m'a appris à en faire mon jouet préféré, à regarder dans le viseur comme si je voyais le monde pour la première fois. «regarde avec ton cœur », me disait-il, « le reste importe peu »

Et c'est tout naturellement, avec le temps

comme complice, que j'ai fini par mieux comprendre ce qu'il cherchait à me transmettre : affiner ma vision, me délester des conditionnements, pour percevoir la beauté essentielle, omniprésente et toujours bienveillante qui nous entoure, où que l'on soit, quoique l'on puisse voir. Ce n'est que récemment, après plusieurs années de voyage intérieur, mais aussi sur les routes et sentiers de la planète, que l'impulsion de partager ma vision s'est révélée à moi, comme une évidence qui sommeillait déjà pendant tout ce temps.

Quelle est votre démarche professionnelle ?

A travers ma démarche photographique, j'ai la volonté de partage et d'expression de mon intériorité, mais surtout de l'universalité esthétique, sont devenues mon seul angle de vision. Se souvenir de cette lumière présente en chacun de nous, l'éveiller et déclencher ce même processus chez les autres... C'est pourquoi je privilégie essentiellement une approche humaniste, d'échanges culturels, de partage de nos différences pour en arriver à cette conclusion universelle que nos ressemblances nous unissent tous.

Quels sont vos travaux ou récompenses les plus remarquables ?

J'ai été sélectionné pour l'exposition des «Jeunes Talents contemporains au Maroc» en 2011. J'ai aussi été choisi pour être le photographe officiel du Magazine New-Yorkais «Ultra Art & Travel». Finaliste du grand concours photo BeGlob 2011 (sélectionné sur plus de 1000 participants), choisi sur plus de 3100 photographes pour exposer mes oeuvres à Singapour Emaho Exhibition 2012, une de mes photos a également été choisie pour la couverture de la première édition papier du Magazine Emaho.

www.nabilghandi.com

www.facebook.com/Nablone.photography



Salon International de l'Équipement
 Professionnel pour l'Hôtellerie,
 la Restauration, les Métiers de bouche,
 le Bien-être et les Loisirs.

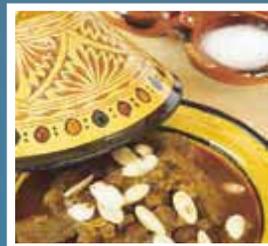


MAROCOTEL

by EQUIP'HOTEL PARIS



7 - 10
mars 2012
CASABLANCA
 12^e édition



Office des Foires et Expositions de Casablanca

Votre vecteur de développement !

Adil KARIM
 Directeur du Salon
adil.karim@reedexpo.fr

Organisateur :

 Reed Exhibitions Morocco

Abdellatif BENBIGA
 Responsable Commercial
abdellatif.benbiga@reedexpo.fr
 Tél: 0522 46 54 52 / GSM: 0661 42 93 64 / Fax: 0522 27 43 39

Forum Bab Abdelaziz. 62 bd d'Anfa - 6^{ème} étage Apt 61 - Casablanca - Maroc

Partenaire Officiel:

Simmons
 N°1 MONDIAL

Partenaires Senior:



Partenaires Média:



Partenaire Info:





Le plaisir du vrai chocolat belge

MAGASIN CASA : 44, Rue Taha Houcine (Ex Gallilée) Quartier Gauthier - Casablanca

Tél/Fax : 05 22 26 04 77 www.pralinor.com E-mail : pralinorchocolatier@live.fr

MAGASIN RABAT : 69 Rue fal ould oumeir Agdal RABAT tél : 05 37 77 70 64 Fax : 05 37 68 12 39

DIRECTION : Tél 05 22 39 39 62/63 Fax 05 22 39 62 45